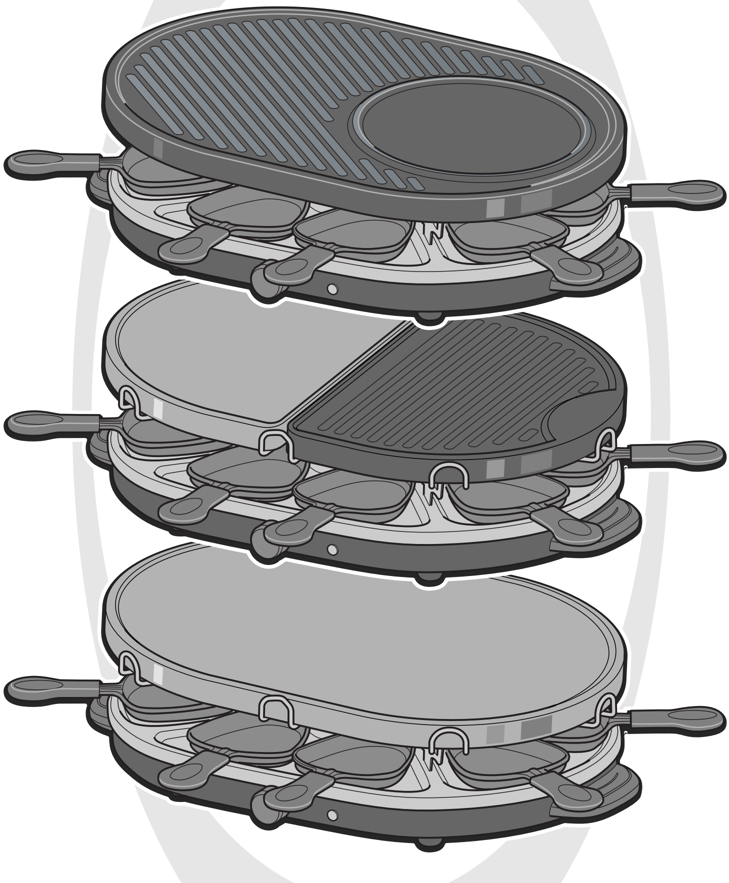
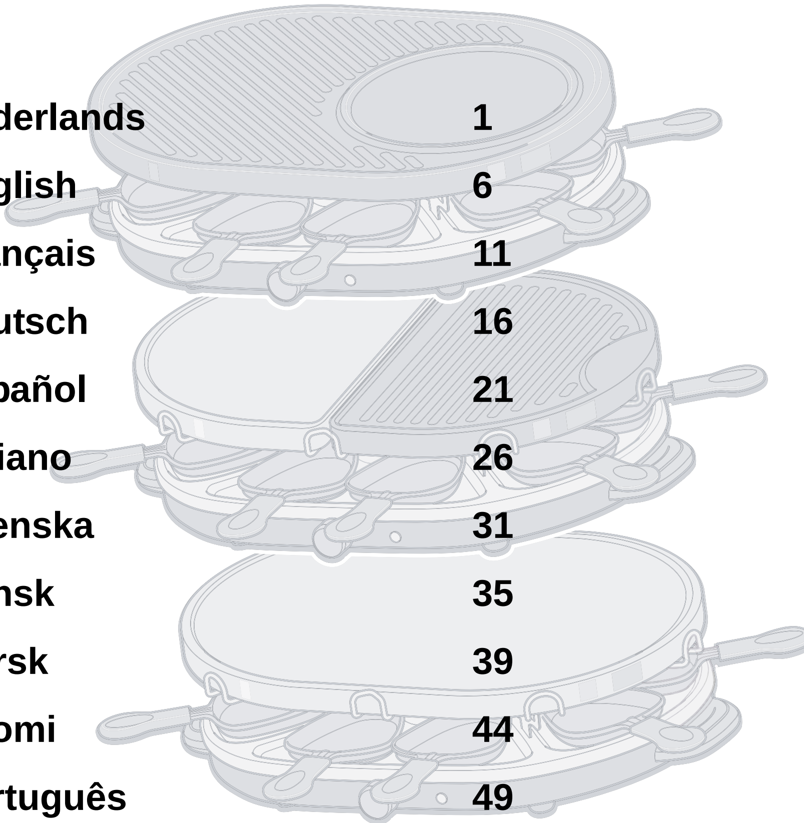
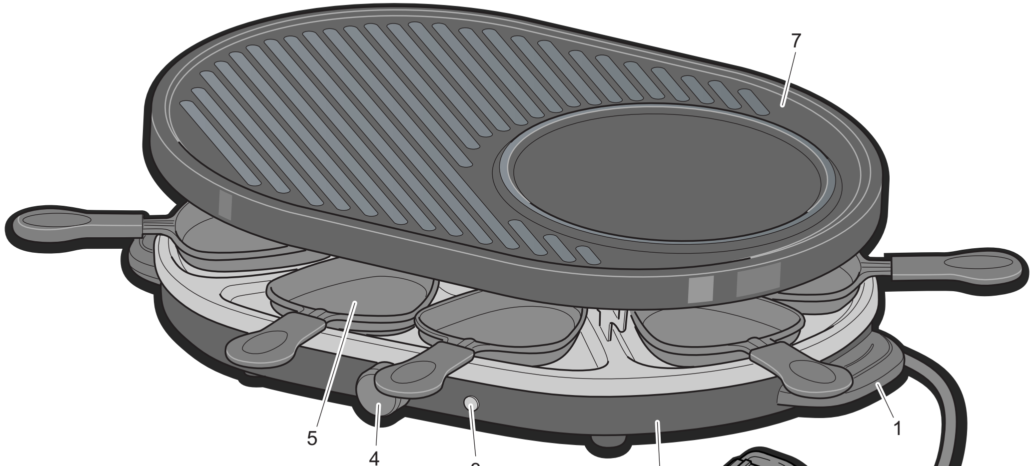
Classic Family Funcook Set Article 162249
Classic Stone Raclette & Grill Set Article 162250
Classic Stone & Raclette Set Article 162251

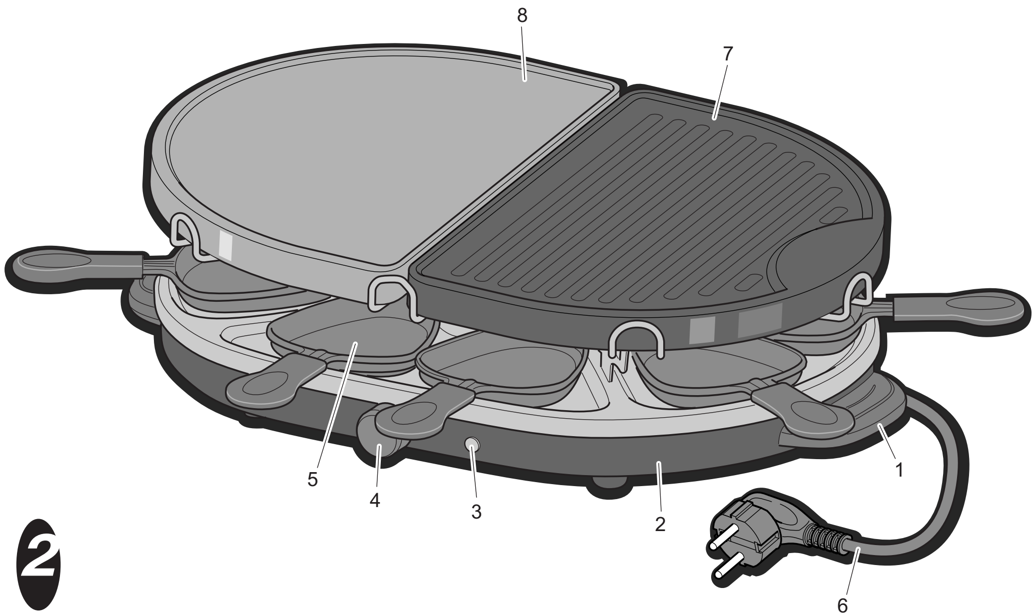


• Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
• Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
• Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning • Käyttöohje
• Instruções de uso • Οδηγίες χρήσης • دليل المستخدم

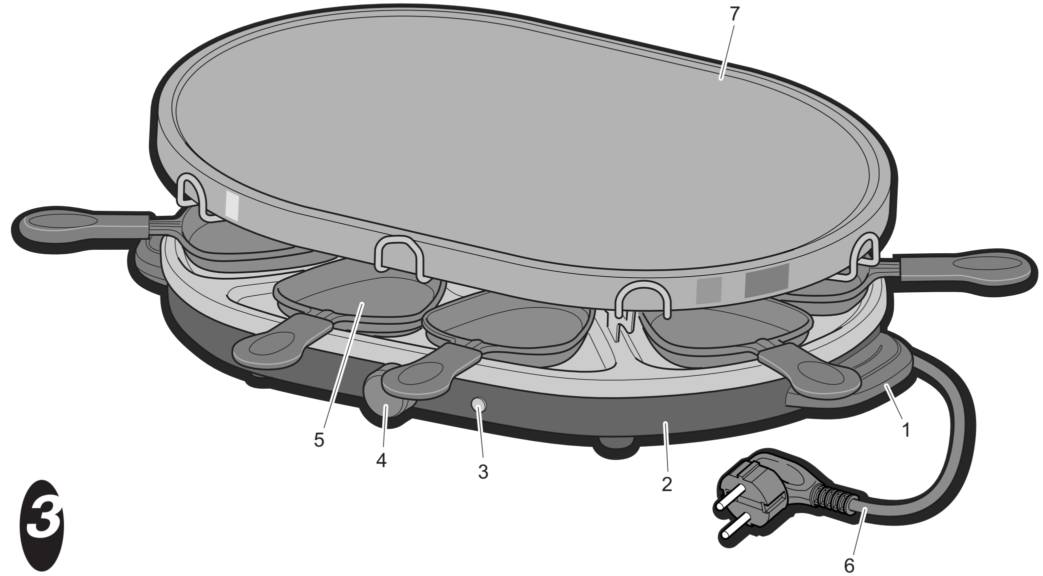




1



2



3

Algemeen

Deze fraaie grill, onderdeel van de producten van onze Classic-productlijn, is ideaal voor grillen en racletten aan tafel.

De set bevat een verwarmingsbasis en acht pannetjes. Bij de verschillende modellen worden verschillende grill-platen geleverd (zie ‘Werking en bediening’).

Werking en bediening

Zie figuren 1, 2 en 3.

Alle modellen bevatten de volgende onderdelen:

1 Handgreep
2 Verwarmingsbasis
3 Indicatielampje aan/uit (rood)
4 Aan/uit-schakelaar
5 8 raclettepannetjes
6 Snoer en stekker

Onderdelen afhankelijk van het model:

- **162249 Classic Family Funcook set (zie fig. 1):**

7 Grillplaat met cirkelvormige rand voor pannekoeken

- **162250 Classic Stone Raclette & Grill set (zie fig. 2):**

7 Grillplaat
8 Grillsteen

- **162251 Classic Stone & Raclette set (zie fig. 3):**

7 Grillsteen

Voor het eerste gebruik

1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat.
2 Reinig het apparaat en alle toebehoren (zie ‘Onderhoud en reiniging’).
3 Spoel de grillplaat en/of de grillsteen grondig onder stromend water. Gebruik geen schuurmiddelen of schoonmaak-middelen. Laat de plaat en de steen drogen na het spoelen.
4 Smeer met behulp van keukenpapier of een borstel het gepolijste oppervlak van de steen in met hittebestendige eetbate olie (olijfolie of arachideolie). Laat de olie in de steen trekken en dep de overtollige olie op.
5 Stel het apparaat op (zie ‘Het apparaat opstellen en inschakelen’).
6 Schakel het apparaat in en laat het een keer goed warm worden.

Bij het eerste gebruik van het apparaat kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.

7 Laat het apparaat goed afkoelen.

Het apparaat opstellen en inschakelen

De verwarmingsbasis is heet als het apparaat is ingeschakeld. We adviseren u om een hittebestendige (niet-ontvlambare) onderlegger op de tafel onder het apparaat te leggen.

1 Plaats de verwarmingsbasis op een stabiele ondergrond.
2 Plaats de grillplaat en/of de grillsteen (afhankelijk van het model) op de verwarmingsbasis.
3 Steek de stekker in het stopcontact.
4 Verdraai de aan/uit-schakelaar rechtsom om het apparaat in te schakelen. Het indicatielampje gaat nu aan.

Na ongeveer 20 minuten is de grill op temperatuur.

- **Het apparaat (verwarmingsbasis en plaat) is heet als het apparaat is ingeschakeld. Laat het apparaat eerst goed afkoelen voordat u het verplaatst.**
- **Als de pannetjes op de grillplaat of grillsteen staan, worden ze niet heet genoeg om in te bakken.**

Grillen

Grillen is het bereiden van vlees, vis en andere hapjes op een grillplaat of grillsteen. De cirkelvormige rand op de grillplaat van de Family Funcook set biedt u ook de mogelijkheid om pannekoeken of eieren te bakken.

Grillen is goed te combineren met racletten.

- **Let er op dat de bovenkant van de grillplaat of de grillsteen heet is voordat u begint met het bereiden van voedsel.**
- **Gebruik altijd een houten spatel of een spatel van hittebestendig kunststof voor het hanteren van poffertjes op de bakplaat. Dit voorkomt beschadiging van de anti-aanbaklaag.**

Racletten

Gesmolten kaas en aardappeltjes zijn de hoofdingredienten van deze van oorsprong Zwitserse bereidingswijzen.
De grillplaten dienen hierbij als warmhouder voor de aardappelen en voor het grillen van vlees, vis en andere hapjes. In de pannetjes onder het warmte-element kan iedereen zijn eigen hapje met gesmolten kaas creëren.

Het apparaat uitschakelen en opbergen

1 Draai de aan/uit-schakelaar linksom om het apparaat uit de schakelen. Het indicatielampje gaat nu uit.
2 Neem de stekker uit het stopcontact.
3 Laat het apparaat volledig afkoelen. Dit duurt ongeveer een uur.
4 Reinig het apparaat en alle toebehoren (zie ‘Onderhoud en reiniging’).
5 Berg het apparaat op in een droge en vorstvrije omgeving.

Onderhoud en reiniging

- **Verplaats het apparaat nooit als het in ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.**
- **Gebruik geen schurende of agressieve middelen bij het reinigen.**
- **Zorg dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- **Let op dat er geen vocht bij de elektrische delen van het apparaat komt.**
- **De toebehoren en in het bijzonder de grillsteen, kunnen NIET in de vaatwasser worden gereinigd.**

1 Reinig de buitenkant van de verwarmingsbasis met een vochtige doek.
2 Reinig de grillplaat en de grillsteen met keukenpapier. Voedselresten die moeilijk te verwijderen zijn, kunt u losweken met een beetje olie (laat deze ongeveer 5 minuten inweken).
3 Reinig de grillplaat en de pannetjes bij voorkeur met warm water en afwasmiddel.
4 Zorg er voor dat het apparaat en de toebehoren goed droog zijn voordat u ze opbergt.

Enige opmerkingen over de grillsteen

De steen in een natuurlijk product. Tijdens het gebruik kunnen er kleine barstjes in de steen komen; dit is normaal en valt niet onder de garantie.
Als de steen een beetje vochtig is geworden, laat hem dan drogen voordat u hem gebruikt. Als de steen erg vochtig is geworden, laat hem dan twee dagen op kamertemperatuur drogen.
Vermijd schokken als u de steen verplaats, en vermijd ook thermische schokken (leg bijvoorbeeld nooit bevroren voedsel op de hete steen).

Veiligheid

Algemeen

- **Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.**
- **Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiks-aanwijzing.**
- **Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.**
- **Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een fysieke, zintuiglijke, verstandelijke of motorische handicap, of met gebrek aan ervaring en kennis kan gevaarlijke situaties opleveren. Personen die verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van dergelijke personen moeten duidelijke instructies geven of toezien op het gebruik van het apparaat.**
- **Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat.**
- **Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.**
- **Gebruik uitsluitend toebehoren welke door de leverancier worden aanbevolen. Door gebruik van andere toebehoren kan schade optreden aan het apparaat waardoor gevaar voor de gebruiker kan ontstaan.**

Warmte en elekriciteit

- **Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de (net)spanning overeenkomt met de aangegeven (net)spanning op het typeplaatje van het apparaat.**
- **Gebruik een geaard stopcontact.**
- **Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.**
- **Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.**
- **Trek nooit aan het aansluitsnoer om het apparaat te verschuiven.**
- **Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Stuur het naar onze servicedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.**
- **Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.**
- **Zorg ervoor dat het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.**
- **Wees voorzichtig met het vastpakken van onderdelen en het apparaat zelf. Laat het apparaat eerst afkoelen. Het apparaat en de onderdelen worden heet tijdens het gebruik**
- **Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij staat en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.**

Tijdens gebruik

- **Gebruik het apparaat nooit buiten.**
- **Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.**
- **Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.**
- **Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangen.**
- **Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.**
- **Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.**
- **Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.**
- **Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.**
- **Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pannetjes en op de grillplaat, zoals metalen spatels, messen en vorken. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.**
- **Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen. Het apparaat en de onderdelen worden heet tijdens het gebruik.**
- **Pak pannetjes alleen beet aan de handgreep.**
- **Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk 'Onderhoud en reinigen').**
- **De pannetjes en de grillplaat van deze set zijn voorzien van een antiaanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming hiervan kunnen uiterst kleine hoeveelheden gassen afgegeven worden, die voor de mens volkomen onschadelijk zijn. Gebleken is echter dat het zenuwstelsel van vogels hiervoor extreem gevoelig is. Gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van vogels (denk aan siervogels zoals papegaaien).**



Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Wilt u het apparaat weg doen terwijl het nog goed functioneert of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan voor hergebruik van het apparaat.



Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij het ongesorteerde afval, maar lever het in bij de winkelier of bij een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de beschikbare inleveringsen inzamelsystemen.

Geldende Europese richtlijn:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Kooktips

- Bestrooi de grillsteen met zout voordat u begint met grillen.
- Snij het vlees in dunne plakjes, dit verminderd de grilltijd.

Basisrecept voor racletten:
Voor 4 personen:
8 ongeveer even grote aardappelen
1 potje zilveruitjes
1 potje augurken
200 gram gedroogd rundvlees (Bündnerfleisch)
200 gram gerookte rauwe ham
Peper, liefst vers uit een pepermolen
600 gram raclettekaas

Laat de aardappelen in de schil zitten en boen ze grondig schoon. Kook de ongeschilde aardappelen.
Snij de aardappelen in plakjes en houd ze warm op de grillplaat. Doe enkele aardappelschijfjes in een pannetje en bedekt dit met enkele plakjes kaas. Strooi er naar wens peper over en zet het pannetje onder de Grill op de opvangplaat. Laat de kaas smelten.
Samen de zilveruitjes, augurken en het vlees heeft u een smakelijk gerecht.

General

This attractive grill, one of the products of our Classic range, is ideal for grilling and racletting at the table.

The set includes a heating base and eight pans. Different grill plates are supplied with the various models (see ‘Operation and controls’).

Operation and controls

See figures 1, 2, and 3.

All models have the following features:
1 Handle
2 Heating base
3 On/Off indicator light (red)
4 On/Off switch
5 8 racletting pans
6 Power cord and plug

Features depending on the relevant model:
- **162249 Classic Family Funcook set (see Fig. 1):**

7 Grill plate with circular rim for pancakes

- **162250 Classic Stone Raclette & Grill set (see Fig. 2):**

7 Grill plate
8 Grill stone

- **162251 Classic Stone & Raclette set (see Fig. 3):**

7 Grill stone

Before use for the first time

1 Remove all packaging materials and stickers from the appliance.
2 Clean the appliance and all accessories (see ‘Maintenance and cleaning’).
3 Rinse the grill plate and/or grill stone thoroughly under running water. Do not use abrasive cleaners or cleaning agents. Allow the plate and the stone to dry after rinsing.
4 Use a paper towel or a brush to grease the polished surface of the stone with heat-resistant edible oil (olive oil or peanut oil). Allow the oil to soak into the stone and wipe off the excess oil.
5 Prepare the appliance for use (see ‘Preparing the appliance for use’).
6 Switch on the appliance and allow it to heat to operating temperature.

The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure that there is sufficient ventilation.

7 Allow the appliance to cool down completely.

Preparing the appliance for use

The heating base will become hot after you switch on the appliance. We recommend that you put some heat-resistant (non-flammable) protection on the table under the appliance.

1 Put the heating base on a stable surface.
2 Fit the grill plate and/or grill stone (depending on the model) on the heating base.
3 Put the plug into the wall socket.
4 Turn the On/Off switch clockwise to switch on the appliance. The On/Off indicator will illuminate.

The grill needs approximately 20 minutes to heat to operating temperature.

- **The appliance (heating base and plate) is hot when switched on. Allow the appliance to cool down before moving it.**
- **Pans placed on the grill plate or stone will not become hot enough for use in frying.**

Grilling

Grilling is cooking meat, fish, and other foods on a grill plate. The circular rim on the grill plate of the Family Funcook set even allows you to make pancakes or fry eggs.

Grilling can readily be combined with racletting.

- **Make sure that the surface of the grill plate or grill stone is hot before you use it to prepare food.**
- **Always use a wooden or heat-resistant plastic spatula to handle food on the grill plate to avoid damaging the surface.**

Racletting

This traditional Swiss cooking method is based on dishes prepared with molten cheese and potatoes.
The grill plates are used to keep the potatoes warm, and to grill meat, fish and other food.
The pans are placed under the heating element - everyone can prepare individual portions with molten cheese and the ingredients of their choice.

Switching off and storing the appliance

1 Turn the On/Off switch anticlockwise to switch off the appliance. The On/Off indicator light will extinguish.
2 Remove the plug from the wall socket.
3 Allow the appliance to cool down completely. This will take approximately one hour.
4 Clean the appliance and all accessories (see ‘Maintenance and cleaning’).
5 Store the appliance in a dry place and protect it form frost.



Maintenance and cleaning

- **Never move the appliance when it is switched on or still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before you move it.**
- **Never use corrosive or scouring cleaning agents.**
- **Make sure that the plug has been removed from the wall socket before cleaning the appliance.**
- **Never immerse the appliance in water.**
- **Make sure no moisture can contact the appliance’s electrical components.**
- **The accessories, in particular the stone plate, CANNOT be cleaned in a dishwasher.**

1 Clean the exterior of the heating base with a damp cloth.
2 Clean the grill plate and the stone plate with a paper towel. Food residues which are difficult to remove should be loosened by soaking them in a little oil (leave to stand for 5 minutes).
3 The grill plate and the pans can be cleaned in hot water and washing-up liquid.
4 Make sure that the appliance and all accessories are completely dry before storing them.

Some remarks on the stone plate

The stone is a natural product. Small cracks can appear during use; this is normal, and is not covered by the guarantee.
If the stone becomes moist then allow it to dry before you use it. If the stone has become very moist then allow it to dry at room temperature for two days.
Avoid bumping the stone when moving it, and avoid thermal shocks (for example do not put frozen food on the hot stone).

Safety

General

- **Please read these instructions carefully and retain them for future reference.**
- **Use this appliance only in accordance with the instructions.**
- **This appliance is intended solely for domestic use.**
- **The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.**
- **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **Have the appliance repaired only by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.**
- **Only use accessories recommended by the supplier. The use of other accessories may result in damage to the appliance, thereby creating hazards for the user.**

Electricity and heat

- **Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.**
- **Connect the appliance to an earthed wall socket.**
- **Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.**
- **Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.**
- **Never pull on the power cord to move the appliance.**
- **Do not use the appliance any longer if the power cord or the appliance has been damaged. To avoid risks, send the appliance to our service department. A damaged power cord can be replaced solely by our service department, who have the special tools required for the repair.**
- **Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.**
- **Make sure that the cord and the plug do not come in contact with water.**
- **Take care when touching the appliance and its parts. Allow the appliance to cool down before touching it. The appliance and its various parts will become hot during use.**
- **The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.**

During use

- **Never use the appliance outdoors.**

- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a stable and flat surface where it cannot fall over.
- Do not let the cord hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before you move it.
- Do not use any sharp implements with the pans and the grill plate, such as metal spatulas, knives, and forks; these will damage the non-stick coating.
- Make sure that small children cannot reach the appliance. The appliance and its various parts will become hot during use.
- Only hold the pans by the handles.
- Clean the appliance thoroughly after use (see ‘Maintenance and cleaning’).
- The pans and the grill plate supplied with this appliance are finished with a non-stick coating based on PTFE. On heating this coating it may release small amounts of gasses which are totally harmless for people. However, the nervous system of birds have been found to be extremely sensitive to these gasses, and for this reason this appliance should not be used near birds (for example tropical birds such as parrots).

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

• BLUE	NEUTRAL
• BROWN	LIVE
• GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- The wire which is coloured GREEN/ YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The Environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.

You should ensure for the reuse of the appliance if you wish to dispose of it whilst it is still in good working order or needs only a minor repair.

When the appliance reaches the end of its useful life it must be disposed of in a responsible manner, thereby ensuring for the reuse of (parts of) the appliance. Do not dispose of the appliance with unsorted refuse; hand it in at the store, or take it to a recognized collection point. Contact your municipality for information about the reception and collection systems in your area.

Applicable European directive:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Cooking tips

- Sprinkle the grill stone with salt before you start grilling.
- Cut meat in thin slices, this reduces the cooking time.

Basic recipe for racletting:
For 4 servings:
8 potatoes of about equal size
1 jar of cocktail onions
1 jar of gherkins
200 grams of dried meat (Bündnerfleisch)
200 grams of smoked raw ham
Pepper, preferably fresh from a pepper mill
600 grams of raclette cheese

Do NOT peel the potatoes; scrub them thoroughly, and cook them.
Slice the potatoes and put them on the grill to keep them warm. Place a number of potato slices in a pan, and cover with a few slices of cheese. Sprinkle pepper on the cheese to taste and place the pan on the tray under the grill. Allow the cheese to melt.
Add cocktail onions, gherkins and meat to prepare a delicious meal.

Généralités

Ce superbe grill de notre ligne Classic est parfait pour les grillades et raclettes à table.

Le set comprend une base de chauffage et huit poêlons. Les différents modèles sont équipés de différentes plaques de grill (voir 'Fonctionnement et utilisation').

Fonctionnement et utilisation

Voir les figures 1, 2 et 3.

Les composants communs à tous les modèles sont :

1 Poignée
2 Base de chauffage
3 Témoin lumineux marche/arrêt (rouge)
4 Interrupteur marche/arrêt
5 8 poêlons à raclette
6 Cordon et fiche

Les composants différents sont les modèles sont :

- **162249 Set Funcook Classic Family (voir fig. 1) :**

7 Plaque de grill pour crêpes avec bord circulaire

- **162250 Set Raclette & Grill Classic Stone (voir fig. 2) :**

7 Plaques du grill
8 Pierre de cuisson

- **162251 Set Classic Stone & Raclette (voir fig. 3):**

7 Pierre de cuisson

Avant la première utilisation

1 Enlevez tout l'emballage et les autocollants de l'appareil.
2 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir 'Nettoyage et entretien').
3 Rincez bien la plaque et/ou la pierre à l'eau courante. N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants. Laissez sécher la plaque et/ou la pierre après le rinçage.
4 Huilez généreusement la face polie de la pierre avec une huile de consommation supportant bien les hautes températures (huile d'olive ou d'arachide) ; utilisez une brosse ou du papier de cuisine. Laissez la pierre absorber l'huile, puis essuyez l'huile restante.
5 Montez l'appareil (voir 'Mise en place et mise en marche de l'appareil').
6 Mettez l'appareil en marche et laissez-le chauffer bien à fond.

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.

7 Laissez l'appareil refroidir.

Mise en place et mise en marche de l'appareil

La base de chauffage est brûlante quand l'appareil est en marche. Nous recommandons de placer sous l'appareil une protection isolante, résistante à la chaleur et non inflammable.

1 Posez la base de chauffage sur une surface plane et stable.
2 Montez la plaque et/ou la pierre sur la base de chauffage (selon le modèle).
3 Branchez la fiche.

4 Tournez l'interrupteur marche/arrêt vers la droite pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux s'allume.

Le grill atteint sa température de fonctionnement au bout de 20 minutes environ.

- **L'appareil (base de chauffage et plaque) est brûlant quand il est en marche. Laissez bien refroidir l'appareil avant de le déplacer.**
- **Quand les poêlons sont placés sur la plaque ou la pierre du grill, ils ne s'échauffent pas assez pour une cuisson vive.**

Grillades

Les grillades se font sur la plaque, la pierrade sur la pierre : toutes deux sont une savoureuse manière d'accommoder la viande, le poisson et diverses autres friandises. La plaque circulaire à rebord du set Family Funcook permet de plus de préparer des crêpes ou des oeufs.

Les grillades se combinent particulièrement bien avec la raclette.

- **Veillez à ce que le dessus de la plaque ou pierre du grill ait atteint une température suffisamment élevée avant de commencer à préparer les aliments.**
- **Utilisez toujours une spatule en bois ou un ustensile en plastique résistant à la chaleur pour manipuler les aliments sur la plaque. Ceci protège le revêtement antiadhésif.**

Raclette

Le fromage fondu et les pommes de terre forment la base de cette préparation d'origine suisse.

Les plaques de grill tiennent au chaud les pommes de terre, et pour griller viande, poisson et autres morceaux choisis.

Les poêlons glissés sous l'élément chauffant permettent à chacun de préparer sa portion de fromage fondu.

Rangement de l'appareil

1 Tournez l'interrupteur marche/arrêt vers la gauche pour éteindre l'appareil. Le témoin lumineux s'éteint.
2 Débranchez la fiche.
3 Laissez l'appareil se refroidir complètement. Ceci prend environ une heure.
4 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir 'Nettoyage et entretien').
5 Rangez l'appareil à l'abri de l'humidité et du gel.

Nettoyage et entretien

- **Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants pour le nettoyage.**
- **L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.**
- **N'immergez jamais l'appareil.**
- **Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de l'appareil jusqu'aux composants électriques.**
- **Les composants, et en particulier la pierre du grill, ne supportent PAS le lave-vaisselle.**

1 Nettoyez l'extérieur de la base de chauffage avec un chiffon humide.
2 Nettoyez la plaque et la pierre du grill avec du papier de cuisine. S'il y a des restes incrustés qui sont difficiles à enlever, mettez quelques gouttes d'huile et laissez tremper environ 5 minutes.
3 Nettoyez la plaque et les poêlons de préférence avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle.

4 L'appareil et les accessoires doivent être bien sec lorsque vous les rangez.

Quelques remarques sur la pierre de cuisson

La pierre est un produit naturel. Durant l'utilisation, la pierre peut se fendiller ; ceci est tout à fait normal et n'est pas couvert par la garantie.
Si la pierre est humide, laissez-la sécher à fond avant de l'utiliser. Si la pierre est mouillée, laissez-la sécher pendant deux jours (à une température d'habitation normale) avant de l'utiliser.
Évitez les chocs, tant les heurts quand vous déplacez la pierre que les chocs thermiques ; ne posez par exemple jamais d'aliments gelés sur la pierre brûlante.

Sécurité

Généralités

- **Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.**
- **Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.**
- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**
- **Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ou par des personnes inexpérimentées, ceci peut entraîner un danger. Les responsables de la sécurité de tels individus doivent donner des instructions claires et suffisantes et/ou surveiller l'utilisation de l'appareil.**
- **Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.**
- **Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.**
- **Utilisez uniquement des accessoires que recommande le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'autres accessoires peut endommager l'appareil, ce qui peut entraîner un danger pour l'utilisateur.**

Chaleur et électricité

- **Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension (réseau ou batterie) correspond à la tension indiquée sur la plaquette type de l'appareil.**
- **Utilisez une prise raccordée à la terre.**
- **Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- **Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.**
- **Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour déplacer l'appareil.**
- **N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé. Pour éviter une électrocution, le renvoyer à notre service de réparation. La réparation du cordon sur ce type d'appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.**
- **Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.**
- **Assurez-vous que ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.**
- **Faites attention lorsque vous touchez les composants et l'appareil proprement dit. Laissez d'abord l'appareil refroidir. L'appareil et ses composants s'échauffent fortement pendant l'utilisation.**

- Pour éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.

Pendant l'utilisation

- N´utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Dans les poêlons et sur la plaque, n'utilisez pas d'ustensiles acérés tels que couteaux, fourchettes et spatules en métal. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'appareil et ses composants s'échauffent fortement pendant l'utilisation.
- Saisissez les poêlons uniquement par la poignée.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- Les poêlons et la plaque du set ont un revêtement antiadhésif à base de PTFE. Lorsque ce matériau s'échauffe, il peut dégager de faibles quantités de certains gaz, parfaitement innocents pour l'humain. Par, chez les petits oiseaux, on a constaté que le système nerveux y est très sensible. N'utilisez donc pas l'appareil trop près d'un ou plusieurs oiseaux (tels qu'une perruche en volière d'appartement).

Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous désirez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne encore bien, ou est facilement réparable, ne le mettez pas au rebut mais recyclez-le.

Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retraité, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Pour plus d'informations sur les possibilités de retraitement, contactez les autorités communales.

Directive européenne en vigueur :
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Conseils pour la cuisson

- Saupoudrez la pierre de cuisson avec du sel avant de commencer les grillades.
- Coupez la viande en tranches très fines, ceci raccourcit la cuisson.

Recette de base pour la raclette :
Pour 4 personnes :
8 pommes de terre de taille à peu près égale
1 pot de petits oignons au vinaigre
1 pot de cornichons au vinaigre
200 grammes de viande séchée de boeuf
200 grammes de jambon cru fumé
Poivre du moulin
600 grammes de fromage à raclette

N'épluchez pas le pommes de terre ; lavez-les bien, à l'aide d'une brosse. Cuisez les pommes de terre dans leur peau.
Coupez les pommes de terre en tranches et gardez-les au chaud sur la plaque du grill. Placez une ou plusieurs tranches de pomme de terre dans un poêlon et couvrez d'une ou plusieurs tranches de fromage. Poivrez à volonté et glissez le poêlon sous le grill. Laissez fondre le fromage. Dégustez accompagné de petits oignons, de cornichons et de viande séchée.

Allgemeines

Dieser formschöne Grill aus unserer Classic-Produktreihe eignet sich besonders zum Grillen und Zubereiten von Raclette am Tisch.

Das Set enthält ein Heizelement und acht Pfännchen. Die verschiedenen Modelle werden mit verschiedenen Grillplatten geliefert (siehe „Funktion und Bedienung“).

Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1, 2 und 3.

Alle Modelle enthalten die folgenden Teile:
1 Griff
2 Heizelement
3 Betriebsanzeige (rot)
4 Ein/Aus-Schalter
5 8 Raclette-Pfännchen
6 Kabel und Stecker

Modellabhängige Teile:
- **162249 Classic Family Funcook Set (siehe Abb 1.):**

7 Grillplatte mit spezieller Vertiefung zum Backen von Pfannkuchen

- **162250 Classic Stone Raclette & Grill Set (siehe Abb. 2):**

7 Grillplatte
8 Grillstein

- **162251 Classic Stone & Raclette Set (siehe Abb. 3):**

7 Grillstein

Vor der ersten Verwendung

1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und alle Etiketten vom Gerät.
2 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe „Wartung und Reinigung“).
3 Spülen Sie die Grillplatte und/oder den Grillstein mit fließendem Wasser gründlich ab. Verwenden Sie keine Scheuer- oder Reinigungsmittel. Lassen Sie die Platte und den Stein nach dem Spülen trocknen.
4 Reiben Sie die polierte Oberfläche des Steins mithilfe von Küchenpapier oder einer Bürste mit hitzebeständigem Speiseöl (Olivenöl oder Erdnussöl) ein. Lassen Sie das Öl in den Stein einziehen und tupfen Sie das überschüssige Öl weg.
5 Stellen Sie das Gerät auf (siehe „Aufstellen und Einschalten des Geräts“).
6 Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es einmal ganz heiß werden.

Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung und ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und gibt sich von selbst wieder. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

7 Lassen Sie das Gerät gut abkühlen.

Aufstellen und Einschalten des Geräts

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, ist das Heizelement heiß. Es ist ratsam, einen hitzebeständigen (nicht entzündlichen) Untersetzer auf den Tisch unter das Gerät zu legen.

1 Stellen Sie das Heizelement auf einen stabilen Untergrund.
2 Legen Sie die Grillplatte und/oder den Grillstein (je nach Modell) auf das Heizelement.
3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

4 Drehen Sie den Ein/Aus-Schalter zum Einschalten des Geräts nach rechts. Die Anzeigelampe fängt an zu leuchten
Nach etwa 20 Minuten hat der Grill die gewünschte Temperatur erreicht.

- **Wenn es eingeschaltet ist, ist das Gerät (Heizelement und Platte) heiß. Lassen Sie das Gerät gut abkühlen, bevor Sie es umstellen.**
- **Wenn die Pfännchen auf der Grillplatte oder dem Grillstein stehen, werden sie nicht heiß genug, um darin braten zu können.**

Grillen

Grillen ist das Zubereiten von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln auf einem Grill (Grillplatte oder Grillstein). In der runden Vertiefung auf der Grillplatte des Family Funcook Set können Sie Pfannkuchen oder Eier zubereiten.

Grillen und Raclette lassen sich gut miteinander kombinieren.

- **Stellen Sie sicher, dass die Oberseite der Grillplatte oder des Grillsteins heiß ist, ehe Sie mit dem Kochen anfangen.**
- **Verwenden Sie zum Wenden oder Verschieben der Esswaren auf der Grillplatte nur einen Holzspatel oder einen Spatel aus hitzebeständigem Kunststoff, um Beschädigungen an der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.**

Raclette

Die Hauptzutaten für diese ursprünglich Schweizer Spezialität sind geschmolzener Käse und Pellkartoffeln.
Der Grill wird dabei als Wärmplatte für die Kartoffeln und zum Grillen von Fleisch, Fisch und anderen Leckereien verwendet.
In den Pfännchen kann jeder unter dem Heizelement sein eigenes Gericht mit geschmolzenem Käse zubereiten.

Ausschalten und Verstauen des Geräts

1 Drehen Sie den Ein/Aus-Schalter zum Ausschalten des Geräts nach links. Die Anzeigelampe erlischt.
2 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3 Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Dies dauert ungefähr eine Stunde.
4 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe „Wartung und Reinigung“).
5 Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien Ort.

Wartung und Reinigung

- **Stellen Sie das Gerät nie um, wenn es eingeschaltet oder noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und lassen Sie es stehen, bis es abgekühlt ist.**
- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.**
- **Tauchen Sie das Gerät nie unter Wasser.**
- **Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an die elektrischen Teile des Geräts gelangt.**
- **Das Zubehör und vor allem der Grillstein können NICHT in der Spülmaschine gereinigt werden.**

1 Reinigen Sie die Außenseite des Heizelements mit einem feuchten Tuch.
2 Reinigen Sie die Grillplatte und den Grillstein mit Küchenpapier. Schwer entfernbare Essensreste können mit

ein wenig Öl abgeweicht werden (ca. 5 Minuten einwirken lassen).
3 Reinigen Sie die Grillplatte und die Pfännchen vorzugsweise mit warmem Wasser und Spülmittel.
4 Das Gerät und das Zubehör müssen völlig trocken sein, ehe sie verstaut werden dürfen.

Einige Bemerkungen zum Grillstein

Der Stein ist ein Naturprodukt. Bei Gebrauch können sich kleine Sprünge im Stein bilden; dies ist normal und fällt nicht unter die Garantie.
Wenn der Stein feucht geworden ist, muss er vor Gebrauch erst trocknen. Ist er sehr feucht geworden, lassen Sie ihn dann zwei Tage lang bei Zimmertemperatur trocknen.
Vermeiden Sie Erschütterungen beim Umstellen des Geräts und Thermoschocks (legen Sie z. B. nie tiefgefrorene Lebensmittel auf den heißen Stein).

Sicherheit

Allgemeines

- **Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.**
- **Die Verwendung dieses Geräts durch Kinder oder Personen mit körperlichen, geistigen oder motorischen Einschränkungen, mit Wahrnehmungseinschränkungen oder mangelnder Kenntnis und Erfahrung kann zu gefährlichen Situationen führen. Für diesen Personenkreis verantwortliche Personen müssen deutliche Anweisungen erteilen oder die Verwendung des Geräts beaufsichtigen.**
- **Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Techniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.**
- **Verwenden Sie nur vom Lieferanten empfohlene Zubehörteile. Bei Verwendung anderer Zubehörteile können Schäden am Gerät entstehen. Dies kann zu einer Gefahr für den Benutzer führen.**

Wärme und Elektrizität

- **Prüfen Sie vor Verwendung des Geräts, ob die (Netz-)Spannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen (Netz-)Spannung übereinstimmt.**
- **Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.**
- **Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.**
- **Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.**
- **Ziehen Sie nie am Anschlusskabel, um das Gerät zu verschieben.**
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Schicken Sie es zur Reparatur an unseren Kundendienst, um Gefahren zu vermeiden. Bei diesem Gerätetyp darf ein defektes Kabel nur von unserem Kundendienst und mit Spezialwerkzeug ausgetauscht werden.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.**

- **Sorgen Sie dafür, dass das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.**
- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Teile und das Gerät selbst anfassen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen. Das Gerät und die Teile werden während der Benutzung heiß.**
- **Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.**

Gebrauch

- **Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.**
- **Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.**
- **Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund an einer Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.**
- **Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte oder eines Tisches hängen.**
- **Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.**
- **Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.**
- **Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.**
- **Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und lassen Sie es stehen, bis es abgekühlt ist.**
- **Verwenden Sie in den Pfännchen und auf der Grillplatte keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Messer und Gabeln. Diese können die Antihaftschicht beschädigen.**
- **Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern.. Das Gerät und die Teile werden während der Benutzung heiß.**
- **Fassen Sie die Pfännchen immer nur am Griff an.**
- **Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).**
- **Die Pfännchen und die Grillplatte dieses Sets sind mit einer Antihaftschicht auf PTFE-Basis ausgestattet. Bei deren Erhitzung können äußerst kleine Gasmengen frei kommen, die für Menschen vollkommen unschädlich sind. Es wurde jedoch festgestellt, dass das Nervensystem von Vögeln extrem empfindlich darauf reagiert. Verwenden Sie das Gerät daher nicht in der Nähe von Vögeln (z. B. Ziervögeln wie Papageien).**

Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert und problemlos repariert werden kann, sorgen Sie dann für die Wiederverwendung des Geräts.

Am Ende der Nutzungsdauer muss das Gerät in umweltgerechter Weise entsorgt werden, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwertet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadtverwaltung nach den verfügbaren Abgabe- und Sammelsystemen.

Geltende europäische Richtlinien:

- 2002/95/EG
- 2002/96/EG

Kochtipps

- Bestreuen Sie den Grillstein vor dem Grillen mit Salz.
- Schneiden Sie Fleisch in dünnen Scheiben, um die Grillzeit zu verkürzen.

Grundrezept für Raclette:
Für 4 Personen:
8 etwa gleich große Kartoffeln
1 Glas Silberzwiebeln
1 Glas Gewürzgurken
200 g Bündnerfleisch
200 g Räucherschinken
Pfeffer, am besten frisch aus der Pfeffermühle
600 g Raclettekäse

Die Kartoffeln nicht schälen und gründlich säubern. Die ungeschälten Kartoffeln kochen.
Die (gepellten) Kartoffeln in Scheiben schneiden und auf der Grillplatte warm halten. Einige Kartoffelscheiben in ein Raclette-Pfännchen legen und mit ein paar Käsescheiben bedecken. Nach Wunsch pfeffern und das Pfännchen unter den Grill auf die Auffangplatte stellen. Den Käse schmelzen lassen.
Zusammen mit den Silberzwiebeln, den Gurken, dem Bündnerfleisch und dem Räucherschinken ein köstliches Mahl.

Generalidades

Esta fabulosa plancha eléctrica, parte de nuestra línea de productos Classic, es ideal para asar alimentos y preparar raclette en la mesa.

El juego consta de una base de calentamiento y ocho sartenes pequeñas. Cada uno de los modelos tiene una placa de asado diferente (véase "Funcionamiento y manejo").

Funcionamiento y manejo

Véase las figuras 1, 2 y 3.

Todos los modelos constan de los siguientes componentes:

1 Empuñadura
2 Base de calentamiento
3 Indicador luminoso de encendido/apagado (rojo)
4 Interruptor de encendido/apagado
5 8 sartenes para raclette
6 Cable con enchufe

Componentes que dependen del modelo:

- **162249 Classic Family Funcook Set (véase la fig. 1):**

7 Placa de asado con borde redondeado para preparar pancakes.

- **162250 Classic Stone Raclette & Grill Set (véase la fig. 2):**

7 Plancha
8 Piedra grill

- **162251 Classic Stone & Raclette Set (véase la fig. 3):**

7 Piedra grill

Antes del primer uso

1 Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas del aparato.
2 Limpie el aparato y todos sus accesorios (véase la sección 'Limpieza y mantenimiento').
3 Lave bien la placa de asado y/o la piedra grill con agua corriente del grifo. No use productos abrasivos o detergentes. Deje secar la placa y la piedra después de lavarlas.
4 Con un trozo de papel de cocina o un cepillo, engrase la superficie pulida de la piedra con un poco de aceite comestible resistente a altas temperaturas (aceite de oliva o de cacahuete). Deje que el aceite penetre en la piedra y retire el exceso.
5 Uso del aparato (véase la sección 'Disposición y puesta en marcha del aparato').
6 Encienda el aparato y espere hasta que esté bien caliente.

Durante el primer uso del aparato podrá producirse un poco de humo y un olor específico. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure que la ventilación sea suficiente.

7 Deje enfriar bien el aparato.

Disposición y puesta en marcha del aparato

La base de calentamiento se calienta cuando el aparato está encendido. Se recomienda colocar un objeto protector resistente a las altas temperaturas (no combustible) sobre la mesa, debajo del aparato.

1 Coloque la base de calentamiento sobre una superficie estable.
2 Coloque la placa de asado y/o la piedra grill (dependiendo del modelo) sobre la base de calentamiento.

3 Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
4 Gire el botón de encendido/apagado hacia la derecha para encender el aparato. El indicador luminoso se enciende.

Transcurridos 20 minutos aproximadamente la plancha estará a temperatura.

- **El aparato (la base de calentamiento y la placa) se calienta cuando está encendido. Deje enfriar primero el aparato antes de desplazarlo a otro lugar.**
- **Las sartenes no se calentarán lo suficiente para preparar los alimentos si se colocan sobre la placa de asado o la piedra grill.**

Asar

Asar es preparar carne, pescado y otros platos en una plancha o una piedra grill. La forma redondeada de la placa de asado del Family Funcook Set le ofrece la posibilidad de preparar huevos o pancakes.

El proceso de asado se deja combinar perfectamente con la raclette.

- **Asegúrese de que la parte superior de la placa de asado o de la piedra grill esté bien caliente antes de empezar a preparar los alimentos.**
- **Use siempre una espátula de madera, o de plástico resistente al calor, para manipular los alimentos sobre la placa de asado. De esta manera evita daños a la película antiadherente.**

Raclette

El queso fundido y las patatas son los principales ingredientes de esta preparación de origen suizo.
Las planchas sirven para mantener calientes las patatas y para asar carnes, pescados y otros platos.

En las sartenes debajo del elemento calefactor cada persona puede crear su propio plato con queso fundido.

Apagar el aparato y guardarlo

1 Gire el botón de encendido/apagado hacia la izquierda para apagar el aparato. El indicador luminoso se apaga.
2 Retire el enchufe de la toma de corriente.
3 Deje enfriar el aparato completamente. Esto dura aproximadamente una hora.
4 Limpie el aparato y todos sus accesorios (véase la sección 'Limpieza y mantenimiento').
5 Guarde el aparato en un lugar seco, libre de las heladas.



Limpieza y mantenimiento

- **No mueva nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.**
- **No use productos abrasivos o agresivos para limpiarlo.**
- **Asegúrese de que el aparato no está conectado a la toma de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.**
- **No sumerja nunca el aparato en agua.**
- **Evite que la humedad penetre a las partes eléctricas del aparato.**
- **Los accesorios y en especial la piedra grill NO se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico.**

1 Limpie la parte externa de la base de calentamiento con un paño húmedo.
2 Limpie la placa de asado y la piedra grill con papel de cocina. Humedezca con un poco de aceite los restos de

alimentos difíciles de sacar (deje remojar aproximadamente 5 minutos).

3 Limpie la placa de asado y las sartenes preferiblemente con agua caliente y un detergente líquido.

4 Asegúrese de haber secado bien el aparato y los accesorios antes de guardarlos.

Observaciones importantes respecto a la piedra grill

La piedra es un producto natural. Durante el uso pueden producirse pequeñas rajaduras en la piedra; esto es normal y no está cubierto por la garantía.
Si la piedra se ha humedecido, déjela secar antes de usarla. Si la piedra está demasiado húmeda, déjela secar a temperatura ambiente durante dos días.
Evite golpear la piedra al desplazarla de un lugar a otro y evite también los choques térmicos (p.ej. no coloque nunca alimentos congelados sobre la piedra caliente).

Seguridad

Generalidades

- **Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Use este aparato únicamente para fines domésticos.**
- **El uso de este aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Las personas responsables de la seguridad de tales personas deben impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.**
- **No permita que los niños jueguen con el aparato.**
- **Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.**
- **Utilice sólo los accesorios recomendados por el proveedor El uso de otros accesorios diferentes puede ocasionar daños al aparato y poner en peligro al usuario.**

Electricidad y fuentes de calor

- **Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.**
- **Use una toma de alimentación con conexión a tierra.**
- **Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.**
- **Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.**
- **No tire nunca del cable de alimentación para desplazar el aparato.**
- **No use el aparato si el cable está averiado. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo debe repararlos nuestro servicio técnico mediante herramientas especiales.**
- **Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.**
- **Asegúrese de que ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.**
- **Tenga cuidado cuando manipule el aparato o sus partes integrantes. Deje enfriar primero el aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso.**

- El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.

Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No use el aparato en lugares húmedos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero o la mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.
- No desplace nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- No use elementos con filo en las sartenes y en la plancha de asar, como espátulas metálicas, cuchillos o tenedores. Éstos pueden dañar la capa antiadherente.
- No deje que los niños se acerquen al aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso.
- Tome las sartenes únicamente por la empuñadura.
- Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza').
- Las sartenes y la plancha de este juego están provistas de una capa antiadherente a base de PTFE (politetrafluoretileno). Al calentarse pueden emitir partículas mínimas de gases que son completamente inofensivas para el hombre. Sin embargo, al parecer, el sistema nervioso de algunos pájaros es extremadamente sensible a ellos. Por tal motivo, no use el aparato cerca a los pájaros (por ejemplo, pájaros ornamentales como los papagayos).

Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse.

Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.

Normativa europea vigente:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Consejos para cocinar

- Antes de empezar a asar, rocíe un poco de sal sobre la piedra.
- Corte la carne en lonchas delgadas, así reduce el tiempo de asado.

Receta básica para raclette:
Para 4 personas:
8 patatas, más o menos del mismo formato
1 frasco de cebollas perla
1 frasco de pepinillos
200 gramos de carne de vaca secada (Bündnerfleisch)
200 gramos de jamón crudo ahumado
Pimienta, preferiblemente recién molida
600 gramos de queso para raclette

Limpie bien las patatas, sin pelarlas.
Hierva las patatas en su piel.
Corte las patatas en rodajas y manténgalas calientes en la plancha.
Coloque unas rodajas de patata en una sartén y cúbralas con unas lonchas de queso. Añada pimienta al gusto y coloque la sartén debajo del grill en la bandeja colectora. Deje que funda el queso.
En combinación con las cebollitas perla, los pepinillos y la carne, dispondrá de un plato delicioso.

Caratteristiche generali

Questo grill, dal design moderno ed elegante, fa parte della gamma prodotti Classic ed è il conviviale ideale per la preparazione di pietanze alla griglia e per la raclette.

Il set è composto da una base termica e da otto tegamini. A seconda del modello, la dotazione comprenderà piastre grill di diverso tipo (vedere la sezione "Funzionamento e utilizzo del prodotto").

Funzionamento e utilizzo del prodotto

Vedere le figg. 1, 2 e 3.

Tutti i modelli sono composto dai seguenti elementi:

1 Manico
2 Base termica
3 Spia luminosa di accensione/spegnimento (rossa)
4 Interruttore di accensione/spegnimento
5 8 tegamini per raclette
6 Cavo e spina

Elementi in dotazione a seconda del modello:

- **art. 162249 Classic Family Funcook set (vedere la fig. 1):**

7 Piastra grill dotata di zona crepiera a bordo circolare

- **art. 162250 Classic Stone Raclette & Grill set (vedere la fig. 2):**

7 Piastra grill
8 Pietra grill

- **Art. 162251 Classic Stone & Raclette set (vedere la fig. 3):**

7 Pietra grill

Operazioni preliminari al primo utilizzo

1 Rimuovere dal prodotto tutti i materiali d'imballaggio e tutte le etichette e gli adesivi.
2 Pulire l'apparecchio e tutti i suoi componenti e accessori (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
3 Sciacquare a fondo la piastra grill e/o la pietra grill in acqua corrente. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia. Una volta sciacquate, lasciare asciugare perfettamente la piastra o la pietra grill.
4 Con l'ausilio di un po' di carta da cucina o di una spazzola, cospargere la superficie smerigliata della pietra grill con olio alimentare resistente alle alte temperature (olio di oliva od olio di arachidi). Lasciare che la pietra assorba l'olio ed eliminare quindi l'olio in eccesso tamponandolo.
5 Assemblare e posizionare l'apparecchio (vedere la sezione "Come assemblare e accendere l'apparecchio").
6 Mettere in funzione l'apparecchio e lasciarlo riscaldare per una volta in modo ottimale.

Durante questo primo utilizzo dell'apparecchio può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una ventilazione adeguata.

7 Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Come assemblare e accendere l’apparecchio

Il telaio termico si surriscalda quando l’apparecchio è in funzione. Si consiglia di collocare un rivestimento o un sottopentola resistente al calore (in materiale non infiammabile) sulla zona del tavolo in cui verrà posizionato l'apparecchio.

1 Posizionare la base termica su una superficie stabile.
2 Collocare sul telaio termico la piastra grill e/o la pietra grill (a seconda del modello acquistato).
3 Inserire la spina nella presa di corrente.
4 Ruotare l'interruttore di accensione/ spegnimento verso destra (in senso orario) per mettere in funzione l'apparecchio. La spia luminosa verrà attivata.

Trascorsi ca. 20 minuti, il grill avrà raggiunto la giusta temperatura.

- **L'apparecchio (la base termica e la piastra) si surriscaldano quando esso è in funzione. Assicurarsi quindi di lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di procedere al suo spostamento.**
- **Se i tegamini sono collocati sulla piastra o sulla pietra grill, non verranno riscaldati in modo sufficiente da consentire la cottura dei cibi.**

Grill

L’apposita piastra o pietra grill consentono di grigliare carni, pesce e altri snack. La zona crepiera a bordo circolare presente sulla piastra grill del set Family Funcook consente altresì di preparare crêpe o uova.

Questa modalità di cottura può essere perfettamente impiegata assieme alla funzione di raclette.

- **Assicurarsi che il lato superiore della piastra o della pietra grill risulti ben caldo prima di iniziare la preparazione del cibo.**
- **Per maneggiare il cibo presente sulla piastra grill, utilizzare sempre una spatola in legno o una spatola in plastica termoresistente. Ciò consente di proteggere lo strato antiaderente da eventuali danni.**

Raclette

Gli ingredienti principali necessari alla preparazione di questa pietanza di origine svizzera sono rappresentati dal formaggio fuso e dalle patate.
Le piastre grill servono in questo caso per mantenere calde le patate e per grigliare la carne, il pesce e gli altri ingredienti.
Ogni commensale potrà preparare la propria pietanza inserendo i tegamini negli appositi spazi presenti sotto alla termoresistenza.

Come spegnere e riporre l’apparecchio

1 Ruotare l'interruttore di accensione/ spegnimento verso sinistra (in senso antiorario) per spegnere l'apparecchio. La spia luminosa verrà disattivata.
2 Disinserire la spina dalla presa di corrente.
3 Lasciare raffreddare completamente l’apparecchio. Per questa operazione occorreranno ca. 60 minuti.
4 Pulire l'apparecchio e tutti i suoi componenti e accessori (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
5 Riporre l'apparecchio e conservarlo in un luogo asciutto e al riparo dal gelo.

Pulizia e manutenzione

- **Evitare di trasportare l'apparecchio quando è acceso o ancora caldo. Spegnere l’apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.**
- **Non utilizzare prodotti aggressivi o abrasivi per la pulizia dell’apparecchio.**
- **Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.**
- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua.**
- **Assicurarsi che i componenti elettrici non entrino in contatto con liquidi.**
- **Gli elementi e gli accessori, e più segnatamente la pietra grill, NON sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.**

1 Pulire la parte esterna della base termica con un panno umido.
2 Pulire la piastra e la pietra grill sertvendosi di carta da cucina. I residui di cibo più ostinati possono essere ammorbiditi e rimossi con l'ausilio di una leggera quantità di olio (assicurarsi di lasciare agire l'olio per ca. 5 minuti).
3 Pulire la piastra grill e i tegamini preferibilmente con acqua calda e detergente per stoviglie.
4 Assicurarsi che l'apparecchio e gli accessori risultino perfettamente asciutti prima di riporli.

Avvertenze sulla pietra grill

La pietra è un prodotto naturale. Durante l'utilizzo possono formarsi delle piccole crepe nel materiale lapideo: questo fenomeno è perfettamente normale e non è coperto dalla garanzia.

Se la pietra risulta leggermente umida, lasciarla asciugare completamente prima di procedere a un suo nuovo utilizzo. Qualora la pietra sia divenuta bagnata o molto umida, assicurarsi di lasciarla asciugare per ca. 2 giorni a temperatura ambiente.
Evitare di procurare scosse od urti quando si trasporta o si sposta la pietra ed evitare anche eccessivi sbalzi termici durante l'uso (evitare, ad esempio, di porre cibo surgelato sulla pietra quando essa è calda).

Informazioni sulla sicurezza

Avvertenze generali

- **Leggere attentamente le presenti istruzioni per l’uso e conservarle con cura.**
- **Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.**
- **Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'impiego domestico.**
- **L’utilizzo di questo elettrodomestico da parte di bambini o di persone con limitazioni fisiche, sensoriali, cognitive o motorie oppure che non dispongono di un adeguato livello di esperienza o di conoscenza, potrebbe causare l’insorgenza di situazioni di pericolo. I soggetti responsabili della sicurezza di queste persone devono impartire loro istruzioni chiare e univoche in ogni circostanza o mantenere sempre la sorveglianza sull’impiego dell’apparecchio.**
- **Assicurarsi che i bambini non giochino mai con l’apparecchio.**
- **Fare eseguire le riparazioni unicamente da personale qualificato.**

Non tentare mai di riparare da soli l'apparecchio.

- Utilizzare esclusivamente gli accessori o i ricambi raccomandati dal rivenditore. Qualora si utilizzino ricambi o accessori di altro tipo, l'apparecchio potrebbe infatti danneggiarsi con la conseguente insorgenza di eventuali pericoli per l'utente.

Elettricità e calore

- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a prese di rete provviste di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si procede a disinserire la spina dalla presa elettrica, assicurarsi di esercitare la trazione sempre sulla spina stessa e non sul cavo.
- Evitare di spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Inviare l'apparecchio al nostro servizio di assistenza per evitare ulteriori eventuali rischi. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchio può essere sostituito unicamente dal nostro centro di assistenza mediante l'uso di utensili e attrezzature speciali
- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non vengano in contatto con sorgenti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Assicurarsi che il cavo e la spina non entrino in contatto con l'acqua.
- Prestare sempre la massima cautela quando si maneggiano gli accessori e l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di compiere qualsiasi operazione. L'apparecchio e gli accessori si surriscaldano durante l'utilizzo.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e che non possa venire in contatto con materiali incendiabili. Non coprire mai l'apparecchio.

Precauzioni da osservare durante l'utilizzo

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto da cui esso non possa cadere o ribaltarsi.
- Assicurarsi che il cavo elettrico non penda dal bordo del piano di lavoro o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzare l'apparecchio.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Evitare di trasportare l'apparecchio quando è acceso o ancora caldo. Spegnere l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.
- Non impiegare nei tegamini e sulla piastra grill attrezzi affilati o

acuminati, quali palette in metallo, coltelli e forchette onde evitare l'eventuale danneggiamento del rivestimento antiaderente.

- **Assicurarsi di tenere l'apparecchio al di fuori dalla portata dei bambini piccoli. L'apparecchio e gli accessori si surriscaldano durante l'utilizzo.**
- **Assicurarsi di maneggiare i tegamini prendendoli unicamente per l'impugnatura.**
- **Dopo l'uso, pulire sempre a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Manutenzione e pulizia").**
- **I tegamini e la piastra grill di questo elettrodomestico sono dotati di un rivestimento antiaderente a base di PTFE: durante il riscaldamento del prodotto, vengono liberate piccole quantità di gas, assolutamente innocue per l'uomo e gli animali. È stato tuttavia dimostrato che il sistema nervoso degli uccelli risulta estremamente sensibile a queste emissioni. Evitare pertanto di utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di uccelli (come per esempio uccelli ornamentali quali pappagalli).**

Tutela dell'ambiente

Gettare i materiali d'imballaggio, come la plastica e le scatole, negli appositi contenitori.

Se si desidera smaltire l'apparecchio, anche se funziona ancora correttamente o può essere riparato facilmente, assicurarsi che esso venga riutilizzato.

Alla fine della sua durata di vita economica, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le leggi in vigore, in modo che l'apparecchio stesso o i suoi componenti possano essere riutilizzati.

Non smaltire l'apparecchio deponendolo assieme ai rifiuti comuni e non differenziati: consegnarlo invece al negoziante o presso un punto di raccolta autorizzato. Rivolgersi al proprio comune di residenza per ottenere informazioni sulle possibilità e sui servizi di consegna e di raccolta.

Direttiva europea vigente:
- 2002/95/CE
- 2002/96/CE

Suggerimenti per la cottura

- Cospargere la pietra grill di sale prima di iniziare le operazioni di cottura.
- Tagliare le carni in fette sottili: ciò consente di diminuire il tempo di cottura.

Ricetta base per la raclette:
Ingredienti per 4 persone
8 patate all'incirca della stessa grandezza
1 vasetto di cipolline sott'aceto
1 vasetto di cetriolini sott'aceto
200 g di carne di manzo secca (c.d. Bündnerfleisch)
200 g di prosciutto crudo affumicato
Pepe (se possibile macinato fresco)
600 g di formaggio per raclette

Pulire perfettamente le patate e non sbucciarle. Cuocere le patate ancora provviste di buccia.
Tagliare le patate a fette e collocarle sulla piastra grill per mantenerle calde. Mettere alcune fette di patata in un tegamino e coprile con qualche fetta di formaggio. Cospargere il tutto con pepe secondo il proprio gusto e inserire il tegamino sotto il grill nell'apposito vano presente sulla vasca raccogligrassi. Lasciare sciogliere il formaggio.
Accompagnare la pietanza alle cipolline, ai cetriolini e alla carne per ottenere un piatto delizioso.

Allmänt

Denna snygga grill, del av produkterna i vår produktserie Classic, är optimal för att grilla och tillaga raclette på bordet.

Setet innehåller en värmehäll och åtta små stekpannor. Olika grillplattor levereras med de olika modellerna (se avsnittet ”Funktion och användning”).

Drift och användning

Se figur 1, 2 och 3.

Alla modeller innehåller följande delar:
1 Handtag
2 Värmehäll
3 Indikatorlampa på/av (röd)
4 Strömbrytare
5 8 raclettepannor
6 Sladd och kontakt

Delar beroende på modell:
- **162249 Classic Family Funcook-set (se fig. 1):**

7 Grillplatta med rund kant för pannkakor

- **162250 Classic Stone Raclette & Grill-set (se fig. 2):**

7 Grillplatta
8 Grillsten

- **162251 Classic Stone & Raclette-set (se fig. 3):**

7 Grillsten

Innan användning

1 Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla dekaler från apparaten.
2 Rengör apparaten och alla tillbehör (se avsnittet ”Underhåll och rengöring”).
3 Spola av grillplattan och/eller grillstenen ordentligt under rinnande vatten. Använd inga slipmedel eller rengöringsmedel. Låt plattan och stenen torka när du spolat dem.
4 Smörj, med hjälp av hushållspapper eller en borste, in stenens polerade yta med värmebeständig ätbar olja (olivolja eller jordnötsolja). Låt oljan tränga in i stenen och torka bort överflödig olja.
5 Ställ upp apparaten (se avsnittet ”Ställ upp och koppla in apparaten”).
6 Slå på apparaten och låt bli ordentligt varm en gång.

När apparaten används för första gången kan en lätt rökutveckling och en specifik lukt uppstå. Detta är normalt och försvinner av sig självt. Se till att ventilationen är god.

7 Låt apparaten kallna helt.

Ställ upp och koppla in apparaten

Värmehällen är het när apparaten är inkopplad. Vi rekommenderar att du lägger ett värmebeständigt (oantändligt) underlägg på bordet under apparaten.

1 Placera värmehällen på ett jämnt underlag.
2 Placera grillplattan och/eller grillstenen (beroende på modell) på värmehällen.
3 Sätt kontakten i vägguttaget.
4 Vrid strömbrytaren åt höger för att slå på apparaten. Indikatorlampan tänds nu.

Efter c:a 20 minuter har grillen nått rätt temperatur.

- **Apparaten (värmehällen och plattan) är het när apparaten är påslagen. Låt apparaten kallna helt innan du flyttar på den.**
- **Om pannorna står på grillplattan eller grillstenen blir de inte tillräckligt varma för att steka i.**

Grilla

Att grilla är att tillaga kött, fisk och andra smårätter på grillplattan eller grillstenen. Tack vare den runda kanten på Family Funcook-setets grillplatta kan du steka pannkakor eller ägg.

Grilla kan med fördel kombineras med att tillaga raclette.

- **Kontrollera att grillplattans eller grillstenens ovansida är het innan du börja tillaga ingredienserna.**
- **Använd alltid en träspatel eller en spatel av värmebeständig plast för att hantera ingredienserna på grillplattan. Detta förhindrar skador i teflonbeläggningen.**

Att tillaga raclette

Smält ost och potatis är huvudingredienserna i detta tillagningssätt som ursprungligen kommer från Schweiz. Grillplattan fungerar då som värmehållare för potatisen samt för att grilla kött, fisk och andra smårätter på.
I pannorna under värmeelementet kan alla tillaga sin egen rätt med smält ost.

Stäng av och förvara apparaten

1 Vrid strömbrytaren åt vänster för att stänga av apparaten. Indikatorlampan släcks nu.
2 Drag ur kontakten ur vägguttaget.
3 Låt apparaten kallna helt. Detta tar ungefär en timme.
4 Rengör apparaten och alla tillbehör (se avsnittet ”Underhåll och rengöring”).
5 Förvara apparaten torrt och frostfritt.

Underhåll och rengöring

- **Flytta aldrig bryggaren om den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den när den kallnat.**
- **Använd inga aggressiva eller slipande medel vid rengöring.**
- **Kontrollera att apparaten inte är ansluten till vägguttaget när du rengör den.**
- **Sänk aldrig ned apparaten i vatten.**
- **Kontrollera att fukt inte tränger in vid apparatens elektriska delar.**
- **Tillbehören och framför allt grillstenen får INTE diskas i diskmaskinen.**

1 Rengör värmehällens utsida med en fuktig trasa.
2 Rengör grillplattan och grillstenen med hushållspapper. Matrester som är svåra att få bort kan du lösa upp med lite olja (låt den verka i c:a 5 minuter).
3 Rengör företrädesvis grillplattan och pannorna med varmt vatten och diskmedel.
4 Kontrollera att apparaten och tillbehören är torra innan du ställer undan dem.

Några anmärkningar om grillstenen

Stenen är en naturlig produkt. Vid användning kan små sprickor uppstå i stenen. Detta är normalt och täcks inte av garantin.
Om stenen blivit lite fuktig, låt den då torka innan du använder den. Om stenen blivit mycket fuktig, låt den då torka två dagar i rumstemperatur.

Undvik stötar när du flyttar på stenen och undvik även termiska stötar (lägg till exempel aldrig frysta ingredienser på den heta stenen).

Säkerhet

Allmänt

- **Läs igenom bruksanvisningen ordentligt och förvara den på en säker plats.**
- **Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Användning av denna apparat av barn eller personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk begränsning, eller som saknar kunskap och erfarenhet kan leda till farliga situationer. Personer som ansvarar för säkerheten för dessa personer måste ge tydliga instruktioner eller övervaka apparatens användning.**
- **Kontrollera att barn inte leker med apparaten.**
- **Reparationer ska utföras av en kvalificerad reparatör. Reparera aldrig apparaten själv!**
- **Använd endast de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Om andra tillbehör används kan apparaten skadas och fara kan uppstå för användaren.**

Värme och elektricitet

- **Kontrollera att (nät-)spänningen överensstämmer med angiven (nät-) spänning på apparatens märkplatta innan apparaten används.**
- **Använd ett jordat vägguttag.**
- **Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.**
- **När du drar ur kontakten ur vägguttaget ska du dra i själva kontakten och inte i sladden.**
- **Drag aldrig i sladden för att flytta apparaten.**
- **Använd inte apparaten om sladden är skadad. Skicka den till vår serviceavdelning för att undvika fara. Skadade sladdar hos den här typen av apparat får endast bytas av vår serviceavdelning med hjälp av speciella verktyg.**
- **Kontrollera att apparaten och sladden inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.**
- **Kontrollera att sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.**
- **Var försiktig när du tar tag i delar och själva apparaten. Låt apparaten kallna först. Apparaten och delarna blir heta vid användning.**
- **Apparaten måste kunna bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kommer i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.**

Under användning

- **Använd aldrig apparaten utomhus.**
- **Använd aldrig apparaten i fuktiga utrymmen.**
- **Placera apparaten på ett stadigt och plant underlag, på en plats där den inte kan ramla ner.**
- **Sladden får inte hänga över diskbänkens eller bordets kant.**
- **Kontrollera att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.**
- **Drag ur apparaten och avlägsna kontakten från vägguttaget om fel uppstår under användning, om apparaten ska rengöras, om ett**

tillbehör ska sättas på eller avlägsnas eller när du är klar med den.

- **Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den används.**
- **Flytta aldrig apparaten när den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den när den kallnat.**
- **Använd inga vassa föremål, som metallspatlar, knivar och gafflar, på grillplattan eller i stekpannorna. Dessa kan skada teflonbeläggningen.**
- **Se till att små barn inte kan nå apparaten. Apparaten och delarna blir varma vid användning.**
- **Använd endast handtaget för att lyfta stekpannorna.**
- **Rengör apparaten ordentligt efter användning (se avsnittet ”Underhåll och rengöring”).**
- **Setets stekpannor och grillplatta är försedda med en teflonbeläggning på PTFE-grund. Vid uppvärmning kan mycket små mängder gas utsöndras, men dessa är helt ofarliga för människor. Det har visat sig att fåglars nervsystem reagerar kraftigt på denna gas. Använd inte apparaten i närheten av andra värmekällor.**

Miljö

Kasta förpackningsmaterial som plast och kartong i containrar avsedda för detta.

Om apparaten kasseras när den ännu är funktionsduglig skall den återvinnas.

Apparaten ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller delarna kan återanvändas. Apparaten får inte kasseras som osorterat avfall. Lämna in den hos återförsäljaren eller på en miljöstation. Tag kontakt med kommunen för information om tillgängliga inlämnings- och återvinningssystem.

Gällande EU-direktiv:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Tillagningstips

- Strö salt över grillstenen innan du börjar grilla.
- Skär köttet i tunna skivor. Detta minskar tillagningstiden.

Grundrecept för raclette:
För 4 personer:
8 ungefär lika stora potatisar
1 burk syltlök
1 burk saltgurka
200 g torkat nötkött (Bündnerfleisch)
200 g rökt skinka
Peppar, helst färskmalen från pepparkvarnen
600 g racletteost

Skala inte potatisarna utan tvätta dem istället ordentligt.. Koka de oskalade potatisarna.
Skär potatisarna i skivor och håll dem varma på grillplattan. Lägg några potatisskivor i en panna och täck dem med några ostskivor. Smaksätt eventuellt med lite peppar och sätt pannan under grillen på uppsamlingsplattan. Låt osten smälta. Tillsammans med syltlöken, saltgurkan och köttet har du en härlig måltid.

Generelt

Denne lækre grill, som er en af produkterne i vores Classic-produktlinje, er ideel til at grille og tilberede raclette ved bordet.

Sættet består af en varmeplade og otte små pander. Til de forskellige modeller leveres forskellige gill-plader (se ‘Funktion og betjening’).

Funktion og betjening

Se afbild. 1, 2 og 3.

Alle modellerne består af følgende dele:
1 Håndtag
2 Varmeplade
3 Kontrollampe tændt/slukket (rød)
4 Afbryder
5 8 raclettepander
6 Ledning og stik

Delene er afhængige af modellen:
- **162249 Classic Family Funcook sæt (se afb. 1):**

7 Grillplade med cirkelformet rand til pandekager

- **162250 Classic Stone Raclette & Grill sæt (se afb. 2):**

7 Grillplade
8 Grillsten

- **162251 Classic Stone & Raclette (se afb. 3):**

7 Grillsten

Før apparatet tages i brug

1 Fjern al indpakningsmateriale og klæbemærkater fra apparatet.
2 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se ‘Vedligehold og rengøring’).
3 Skyl grillpladen og/eller grillstenen grundigt af i rindende vand. Brug ingen skurende eller aggressive rengøringsmidler. Lad pladen eller stenen tørre efter skylningen.
4 Smør stenens polerede overflade ind med en varmebestandig spiseolie (olivenolie eller jordnøddeolie), brug hertil køkkenpapir eller en børste. Lad olien trække ind i stenen og tør den overskydende olie af.
5 Opstilling af apparatet (se ‘Opstilling og tænding af apparatet’).
6 Tænd apparatet og lad det varme godt igennem en gang.

Når apparatet bruges første gang, kan der opstå en let røgudvikling og en særlig lugt. Dette er normalt og vil forsvinde af sig selv. Sørg for tilstrækkelig ventilation.

7 Lad apparatet køle helt af.

Opstilling og tænding af apparatet

Varmepladen er hed, når apparatet er tændt. Vi råder Dem til at lægge et varmebestandigt (ikke-brændbart) underlag på bordet under apparatet.

1 Stil varmepladen på en stabil undergrund.
2 Læg grillpladen og/eller grillstenen (afhængigt af modellen) på varmepladen.
3 Sæt stikket i stikkontakten.
4 Drej afbryderen mod højre for at tænde apparatet. Indikatorlampen tænder

Efter ca. 20 minutter er grillen varmet helt op.

- **Apparatet (varmepladen og grillpladen) er hed når apparatet er tændt. Lad først apparatet køle helt af før De flytter den .**
- **Når panderne står på grillpladen eller grillstenen, bliver de ikke varme nok til at stege på.**

Grillning

At grille vil sige at tilberede kød, fisk og andre madvarer på en grillplade eller en grillsten. Den cirkelformede rand på grillpladen i Family Funcook sættet giver Dem også mulighed for at bage pandekager og spejle æg.

Grillning kan nemt kombineres med raclette.

- **Vær opmærksom på, at oversiden af grillpladen eller grillstenen skal være hed, før De kan begynde at tilberede maden.**
- **Brug altid en træspatel eller en spatel af varmebestandigt kunststof til at flytte maden på gillpladen. Det forebygger beskadigelse af anti-stick belægningen.**

Raclette

Smeltet ost og kartofler er hovedingredienserne i denne oprindeligt schweitziske tilberedningsmåde.
Grillpladen bruges herved til at holde kartoflerne varme og til at grille kød, fisk og andre madvarer.
I de små pander under varmeelementet kan alle skabe deres egen snack med smeltet ost.

Slukke apparatet og sætte det på plads

1. Drej afbryderen mod venstre for at slukke apparatet. Indikatorlampen slukker.
2. Træk stikket ud at stikkontakten.
3. Lad apparatet køle helt af. Dette varer ca. en time.
4. Rengør apparatet og alt tilbehøret (se ‘Vedligehold og rengøring’).
5. Opbevar apparatet i tørre og frostfrie omgivelser.

Vedligehold og rengøring

- **Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.**
- **Brug ingen skurende eller aggressive midler til rengøringen.**
- **Sørg for at apparatet ikke er sat til i en stikkontakt, når De gør det rent.**
- **Sænk aldrig apparatet ned i vand.**
- **Pas på at der ikke kommer nogen fugt ind omkring apparatets elektriske dele.**
- **Tilbehøret og især grillstenen kan IKKE vaskes i opvaskemaskinen .**

1. Rengør varmepladens yderside med en fugtig klud.
2. Rengør grillpladen og grillstenen med køkkenrulle. Madrester, som er vanskelige at fjerne, kan De bløde op med en smule olie (lad det bløde op i ca. 5 minutter).
3. Grillpladen og panderne skal helst vaskes med varmt vand og opvaskemiddel.
4. Sørg for at apparatet og tilbehøret er rigtig tørt, før De lægger det til side.

Tips om grillstenen

Stenen er et naturprodukt. Under brugen kan de opstå små revner i stenen, dette er normalt og falder ikke under garantien. Hvis stenen bliver lidt fugtig, lad den da tørre, før De bruger den. Hvis stenen er blevet meget våd, lad den da tørre to dage ved stuetemperatur.

Undgå stød når De flytter stenen. Undgå også store temperaturforskelle (læg fx aldrig frossen mad på den hede sten).

Sikkerhed

Generelt

- **Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.**
- **Brug apparatet kun således, som det er beskrevet i brugsanvisningen.**
- **Brug kun apparatet til husholdningsmæssige formål.**
- **Det kan føre til farlige situationer, hvis børn eller mennesker med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske handikap eller med for lidt kendskab bruger dette apparat. Personer, som er ansvarlige for disse personers sikkerhed, skal give tydelige instruktioner eller føre tilsyn med brugen af apparatet.**
- **Sørg for at børn ikke leger med apparatet.**
- **Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.**
- **Brug kun tilbehør, der bliver anbefalet af leverandøren. Ved brug af andet tilbehør kan der opstå skader på apparatet, hvorved der kan opstå fare for brugeren.**

Varme og elektricitet

- **Kontroller, før De bruger apparatet, om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke, der er opgivet på apparatets typeskilt.**
- **Brug en stikkontakt med jordforbindelse.**
- **Træk altid stikket ud af stikkontakten når De ikke bruger apparatet.**
- **Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.**
- **Flyt aldrig apparatet ved at trække i ledningen.**
- **Brug ikke apparatet hvis ledningen er beskadiget. Send det til vores serviceafdeling for at undgå nogen risiko. På denne type apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling ved hjælp af specialværktøj.**
- **Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.**
- **Sørg for at ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.**
- **Vær forsigtig når De tager på de løse dele og på apparatet selv. Lad apparatet køle af først. Apparatet og de løse dele bliver meget varme under brugen.**
- **For at undgå brandfare skal apparatet kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.**

Under brugen

- **Brug aldrig apparatet udendørs.**
- **Brug aldrig apparatet i fugtige rum.**
- **Stil apparatet på en stabil og flad undergrund på et sted hvor det ikke kan falde ned.**
- **Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet.**
- **Sørg for at Deres hænder er tørre, når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.**
- **Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten hvis De under brugen opdager, at der er funktionsforstyrrelser og når De**

rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør eller er færdig med at bruge apparatet eller .

- **Efterlad aldrig apparatet uden opsyn mens det er i brug.**
- **Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.**
- **Brug ingen skarpe genstande på panderne og på grillpladen som fx metalspatler, knive og gafler. Disse kan beskadige anti-stickbelægningen.**
- **Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet. Apparatet og de løse dele bliver meget varme under brugen.**
- **Tag kun fat på panderne ved håndtagene.**
- **Rengør apparatet grundigt efter brugen (se afsnittet 'Vedligeholdelse og rengøring')**
- **Panderne og grillpladen i dette sæt er forsynet med en anti-stickbelægning på PTFE-basis. Ved opvarmning heraf kan der udvikles en anelse gas, som er uskadelig for mennesker. Det har dog vist sig at fugles nervesystem er ekstremt følsomt overfor denne gas. Brug derfor ikke apparatet i nærheden af fugle (tænk her på stuefugle som fx papegøjer).**



Miljø

Smid indpakningsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Vil De kassere apparatet mens det stadig fungerer godt eller let kan repareres, sørg da for at apparatet bliver genbrugt.



Ved afslutningen af apparatets levetid skal De sørge for, at apparatet bliver behandlet på forsvarlig måde, således at dele af apparatet kan genbruges. Sæt aldrig apparatet ned sammen med restaffald, men indlever det hos forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Tag kontakt med Deres kommune og få informationer om de indleverings- indsamlingssteder, der er til rådighed.

Gældende europæisk direktiv:
- 2002/95/EØF
- 2002/96/EØF



Tilberedningstips

- Strø salt på grillstenen før De begynder med at grille.
- Skær kødet i tynde skiver, det afkorter grill-tiden.

Grundopskrift til raclette:
Til 4 personer:
8 cirka lige store kartofler
1 glas perleløg
1 glas syltede agurker
200 gram tørret oksekød (Bündnerfleisch)
200 gram røget skinke (ikke kogt)
Peber, helst direkte fra peberkværnen
600 gram racletteost

Lad kartoflerne holde deres skræl og skrub dem grundigt rene. Kog kartoflerne med pil.
Skær kartoflerne i skiver og hold dem varme på grillpladen. Læg nogle få skiver kartoffel på en lille pande og dæk dem med en skive ost. Strø peber på efter eget ønske og sæt panden under grillen på opsamlingsbakken. Lad osten smelte. Samen med perleløgene, de syltede agurker og kødet har De en lækker ret.

Generelt

Denne flotte grillen, et av produktene i vår Classic-serie, er ideell for grilling og raclettelaging rundt bordet.

Settet inneholder et oppvarmingsstativ og åtte raclettepanner. For de ulike modellene leveres forskjellige grillplater (se ‘Virkemåte og betjening’).

Virkemåte og betjening

Se figur 1, 2 og 3.

Alle modellene inneholder følgende deler:
1 Håndtak
2 Oppvarmingsstativ
3 Indikatorlampe på/av (rød)
4 På/av-bryter
5 8 raclettepanner
6 Ledning med støpsel

Deler avhengig av modell:
- **162249 Classic Family Funcook-sett (se figur 1):**

7 Grillplate med sirkelformet kant for pannekaker

- **162250 Classic Stone Raclette & Grill-sett (se figur 2):**

7 Grillplate
8 Grillstein

- **162251 Classic Stone & Raclette-sett (se figur 3):**

7 Grillstein

Før første gangs bruk

1 Fjern all emballasje og alle klistremerker fra apparatet.
2 Rengjør apparatet og alle tilbehør (se ‘Vedlikehold og rengjøring’).
3 Skyll grillplata og/eller grillsteinen grundig under rennende vann. Ikke bruk skuremidler eller rengjøringsmidler. La plata og steinen tørke etter at de er skylt.
4 Smør inn den polerte overflaten til steinen med en varmebestandig matolje (olivenolje eller jordnottolje) ved hjelp av kjøkkenpapir eller en pensel. La oljen trekke inn i steinen og tørk av den overflødige oljen.
5 Still opp apparatet (se avsnittet ‘Oppstilling og innkopling av apparatet’).
6 Kople inn apparatet og la det bli skikkelig varmt én gang.

Ved første gangs bruk av apparatet kan det oppstå litt røykutvikling og en spesiell lukt. Dette er helt normalt og vil forsvinne av seg selv. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

7 La apparatet avkjøle seg godt.

Oppstilling og innkopling av apparatet

Oppvarmingsstativet blir varmt når apparatet er koplet inn. Vi anbefaler at du bruker et varmebestandig, ikke antennelig underlag på bordet under apparatet.

1 Plasser oppvarmingsstativet på et stabilt underlag.
2 Plasser grillplata og/eller grillsteinen (avhengig av modell) på oppvarmingsstativet.
3 Sett støpslet i stikkontakten.
4 Vri på/av- bryteren mot høyre for å kople inn apparatet. Indikatorlampen vil nå tenne.

Etter omtrent 20 minutter er grillen kommet opp i riktig temperatur.

- **Apparatet (oppvarmingsstativet og plata) er varmt når apparatet er koplet inn. La apparatet først avkjøle seg godt før du flytter på det.**
- **Hvis pannene står på grillplata eller grillsteinen, blir de ikke varme nok til å steke i.**

Grilling

Grilling er tilbereding av kjøtt, fisk og andre godsaker på en grillplate eller grillstein. Den sirkelformete kanten på grillplata til Family Funcook-settet gir deg muligheten til å steke pannekaker eller egg.

Grilling lar seg godt kombinere med raclette.

- **Se til at oversiden av grillplata eller grillsteinen er god og varm før du begynner å tilberede maten.**
- **Bruk alltid stekeredskap i tre eller varmebestandig plast for å behandle mat på gillplata. Dette beskytter slippbelegget mot skader.**

Raclette

Smeltet ost og poteter er hovedingrediensene i denne opprinnelige sveitsiske måten å tilberede mat på. Grillplata fungerer som varmekilde for potetene og som grillplate for kjøtt, fisk og annet godt.
I pannene under varmeelementet kan alle rundt bordet komponere sine egne småretter med smeltet ost.

Utkopling og oppbevaring av apparatet

1 Vri på/av- bryteren mot venstre for å kople ut apparatet. Indikatorlampen vil nå slukke.
2 Trekk støpslet ut av stikkontakten.
3 La apparatet avkjøle seg helt. Dette tar cirka 1 time.
4 Rengjør apparatet og alle tilbehør (se 'Vedlikehold og rengjøring').
5 Oppbevar apparatet på et tørt og frostfritt sted.

Vedlikehold og rengjøring

- **Flytt aldri apparatet hvis det er koplet til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.**
- **Ikke bruk skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler.**
- **Se til at apparatet er koplet fra strømnettet før du begynner med rengjøringen.**
- **Senk aldri apparatet ned i vann.**
- **Sørg for at det ikke kommer fuktighet på de elektriske delene av apparatet.**
- **Tilbehørene, og for all del grillsteinen, kan IKKE vaskes i oppvaskmaskin.**

1 Rengjør utsiden av oppvarmingsstativet med en fuktig klut.
2 Rengjør grillplata og grillsteinen med kjøkkenapir. Matrester som er vanskelige å fjerne, kan du løse opp med litt olje (la den virke i omtrent 5 minutter).
3 Rengjør helst grillplata og raclettepannene med varmt vann og oppvaskmiddel.
4 Se til at apparatet og tilbehørene er helt tørre før du setter dem bort for oppbevaring.

Noen kommentarer om grillsteinen

Steinen er et naturprodukt. Under bruk kan det oppstå små sprekkdannelser i steinen. Dette er normalt og faller ikke inn under garantien.
Hvis steinen har blitt litt fuktig, må du la den tørke før du bruker den. Hvis steinen

har blitt svært fuktig, må du la den tørke i to dager ved romtemperatur.
Unngå støt og slag når du flytter steinen, og unngå også temperatursjokk (legg for eksempel aldri frosne matvarer på den varme steinen).

Sikkerhet

Generelt

- **Les bruksanvisningen nøye og ta godt vare på den.**
- **Apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.**
- **Apparatet må bare brukes til husholdningsformål.**
- **Hvis dette apparatet brukes av barn eller personer med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske funksjonshemninger, eller personer uten erfaring og kunnskap, kan det føre til farlige situasjoner. De som har ansvaret for sikkerheten til slike personer, må gi tydelige instruksjoner i eller holde øye med bruken av apparatet.**
- **Pass på så barn ikke leker med apparatet.**
- **Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert montør. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.**
- **Bruk kun tilbehør som anbefales av leverandøren. Ved bruk av annet tilbehør kan apparatet skades, noe som i sin tur kan innebære fare for brukeren.**

Varme og elektrisitet

- **Kontroller før bruk at (nett)spenningen på stedet stemmer overens med den (nett)spenningen som oppgis på apparatets typeskilt.**
- **Bruk jordet stikkontakt.**
- **Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.**
- **Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkontakten, og aldri i ledningen.**
- **Trekk aldri i ledningen for å flytte på apparatet.**
- **Ikke bruk apparatet hvis ledningen er skadet. Send apparatet inn til vår servicetjeneste for å unngå risiko. Ved denne type apparat kan en skadet ledning bare byttes ut av vår servicetjeneste ved hjelp av spesialverktøy.**
- **Se til at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel kokeplate eller åpen ild.**
- **Se til at ledningen og støpselet ikke kommer i kontakt med vann.**
- **Vær forsiktig når du skal ta tak i apparatet eller de tilhørende delene. La apparatet først få avkjøle seg. Apparatet og de tilhørende delene blir varme under bruk.**
- **For å unngå brannfare må apparatet kunne bli kvitt sin egenproduserte varme. Se derfor til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet og at det ikke kan komme i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekkes til.**

Under bruk

- **Bruk aldri apparatet utendørs.**
- **Bruk aldri apparatet i våtrom.**
- **Plasser apparatet på et stabilt, jevnt underlag et sted der det ikke kan falle.**
- **Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.**
- **Se til at du ikke har våte hender når du berører apparatet, ledningen eller støpslet.**

- **Slå av apparatet og trekk støpslet ut av stikkontakten hvis du oppdager feil under bruk, når du skal rengjøre apparatet, når du skal sette på eller ta av et tilbehør eller hvis du er ferdig med å bruke apparatet.**
- **Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.**
- **Flytt aldri apparatet hvis det er koplet til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.**
- **Ikke bruk skarpe gjenstander i pannene eller på grillplaten, som for eksempel metallspatler, kniver eller gafler. Dette kan skade slippbelegget.**
- **Pass på så ikke småbarn kan komme til apparatet. Apparatet og de tilhørende delene blir varme under bruk.**
- **Ta bare tak i pannene ved hjelp av håndtakene.**
- **Rengjør apparatet grundig etter bruk (se avsnittet 'Vedlikehold og rengjøring').**
- **Pannene og grillplaten som hører til dette settet, er utstyrt med et slippbelegg på PTFE-basis. Ved oppvarming av dette belegget kan ørsmå mengder gass avgis. Gassen er helt uskadelig for mennesker. Det har imidlertid vist seg at nervesystemet til fugler er ekstremt følsomt for dette. Bruk derfor ikke apparatet i nærheten av fugler (husfugler som papegøyer og liknende).**

Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere beregnet på slikt avfall.

Ønsker du å kvitte deg med apparatet selv om det fremdeles virker som det skal, eller lett kan repareres, bør du sørge for gjenbruk av apparatet.

Når apparatet har gjort sin nytte og skal kasseres, må det håndteres på en ansvarlig måte slik at apparatet eller deler av det kan gjenvinnes. Ikke kast apparatet sammen med usortert husholdningsavfall, men lever det til butikken der det ble kjøpt eller til en offentlig miljøstasjon. Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om de innleverings- eller innsamlingsmuligheter som fins.

Gjeldende europeisk direktiv:
- 2002/95/EF
- 2002/96/EF

Tips for matlagingen

- Strø salt på grillsteinen før du begynner grillingen.
- Skjær kjøttet i tynne skiver. Det gjør grilltiden kortere.

Basisoppskrift for raclette:
Til 4 personer:
8 omtrent like store poteter
1 lite glass sølvløk
1 lite glass agurker
200 gram tørket storfekjøtt (Bündnerfleisch)
200 gram røkt spekeskinke
Pepper, helst nymalt fra pepperkvern
600 gram ost til raclette

Ikke skrell potetene, men skrubb dem grundig. Kok potetene uten å skrelle dem. Kutt potetene i skiver og hold dem varme på grillplata. Ha noen skiver poteter i en panne og dekk dem til med et par skiver ost. Ha over pepper etter ønske og sett pannene under grillen på bunnplaten. La osten smelte.
Sammen med sølvløk, agurker og kjøtt har du en deilig rett.

Yleistä

Tämä tyylikäs grilli kuuluu Classic-tuotteisiin. Se sopii erinomaisesti pöydässä grillaukseen ja racletten valmistamiseen.

Sarja sisältää lämmitysalustan ja kahdeksan pannua. Eri mallien mukana toimitetaan erilaiset grillauslevyt (katso kohta ”Toiminta ja käyttö”).

Toiminta ja käyttö

Katso kuvat 1, 2 ja 3.

Kaikissa malleissa on seuraavat osat:
1 Kahva
2 Lämmitysalusta
3 Virtamerkkivalo (punainen)
4 Virtakytkin
5 8 raclettepannua
6 Johto ja pistotulppa

Mallin mukaan vaihtelevat osat:
- **162249 Classic Family Funcook -sarja (katso kuva 1):**

7 Grillauslevy, jossa on pyöreä reuna ohukaisten paistamista varten

- **162250 Classic Stone Raclette & Grill -sarja (katso kuva 2):**

7 Grillauslevy
8 grillauskiveä

- **162251 Classic Stone & Raclette -sarja (katso kuva 3):**

7 Grillauskivi

Ennen käyttöä

1 Irrota laitteesta kaikki pakkaukset ja etiketit.
2 Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet (Katso kohta ”Hoito ja puhdistaminen”).
3 Huuhtele grillauslevy ja/tai grillauslevy huolellisesti juoksevassa vedessä. Älä käytä hankaus- tai puhdistusaineita. Anna levyn ja kiven kuivua pesun jälkeen.
4 Sivele keittiöpaperilla tai siveltimellä kiven kiilotettuun pintaan kuumuudenkestävää ruokaöljyä (oliiviöljyä tai maapähkinäöljyä). Anna öljyn imeytyä kiveen ja pyyhi ylimääräinen öljy pois.
5 Kokoa laite (katso kohta ”Laitteen kokoaminen ja käynnistäminen”).
6 Kytke laite päälle ja anna sen kuumentua kunnolla.

Laite voi ensimmäisellä käyttökerralla tuottaa hieman savua ja ominaisen hajun. Tämä on normaalia ja menee ohi itsekseen. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta.

7 Anna laitteen jäähtyä kunnolla.

Laitteen kokoaminen ja kytkeminen

Lämmitysalusta on kuuma, kun laitteeseen on kytketty virta. Suosittelemme kuumuutta kestävän (palamattoman) alustan käyttöä pöydällä laitteen alla.

1 Aseta lämmitysalusta tasaiselle alustalle.
2 Aseta grillauslevy ja/tai grillauskivi (mallin mukaan vaihdellen) lämmitysalustalle.
3 Työnnä pistotulppa pistorasiaan.
4 Käännä virtakytkintä oikealle, jolloin laite käynnistyy. Merkkivalo syttyy.
Grilli on kuuma noin 20 minuutin kuluttua.

- **Laite (lämmitysalusta ja levy) on kuuma, kun laite on päällä. Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen siirtämistä.**
- **Pannut eivät kuumene riittävästi paistamista varten, jos ne ovat grillauslevyllä tai grillauskivellä.**

Grillaaminen

Grillaamisella tarkoitetaan lihan, kalan ja muiden ruokien valmistamista grillauslevyllä tai grillauskivellä. Family Funcook -sarjan pyöreän reunuksen sisällä voi paistaa ohukaisia tai kananmunia.

Grillaukseen voi hyvin yhdistää racletten valmistamisen.

- **Huomaa, että grillauslevyn tai grillauskiven pinnan täytyy kuumentua ennen ruoan valmistamisen aloittamista.**
- **Käytä puulastaa tai lämmönkestävästä muovista valmistettua lastaa elintarvikkeiden käsittelyyn grillauslevyllä. Näin pinnoite ei vahingoitu.**

Racletten valmistaminen

Tämän alunperin sveitsiläisen ruoan tärkeimmät ainekset ovat sulatettu juusto ja perunat.
Grillauslevyjä käytetään perunoiden pitämiseen lämpimänä ja lihan, kalan ja muiden elintarvikkeiden grillaukseen. Lämmityselementin alle sijoitettavissa pannuissa jokainen voi luoda oman makupalansa sulaneen juuston avulla.

Laitteen sammuttaminen ja laittaminen säilöön

1 Käännä virtakytkintä vasemmalle, jolloin laite sammuu. Merkkivalo sammuu.
2 Irrota pistotulppa pistorasiasta.
3 Anna laitteen jäähtyä täysin. Siihen kuluu noin tunti.
4 Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet (Katso kohta ”Hoito ja puhdistaminen”).
5 Säilytä laitetta kuivassa paikassa, jossa ei ole pakkasta.

Hoito ja puhdistaminen

- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite ja siirrä sitä vasta sen jäähdyttyä.**
- **Älä käytä puhdistukseen hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.**
- **Kun puhdistat laitetta, varmista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.**
- **Älä koskaan upota laitetta veteen.**
- **Varmista, ettei laitteen sähköosiin pääse kosteutta.**
- **Tarvikkeita ja etenkin grillauskiveä EI saa pestä astianpesukoneessa.**

1 Puhdista lämmitysalustan ulkopinta kostealla liinalla.
2 Puhdista grillauslevy ja grillauskivi keittiöpaperilla. Vaikeasti irtoavat ruoantähteet voi irrottaa liottamalla niitä ruokaöljytilkalla (anna öljyn vaikuttaa noin 5 minuuttia).
3 Puhdista grillauslevy ja pannut mieluiten lämpimällä vedellä ja pesuaineella.
4 Varmista, että laite ja tarvikkeet ovat kuivuneet kunnolla ennen niiden laittamista säilytykseen.

Grillauskiveä koskevia huomautuksia

Kivi on luonnontuote. Kiveen voi käytön aikana syntyä pieniä halkeamia. Tämä on normaalia, eikä takuu kata sitä.
Jos kivi on päässyt hieman kostumaan, anna sen kuivua ennen käyttöä. Jos kivi on kostunut pahoin, anna sen kuivua huoneenlämpötilassa kahden päivän ajan. Vältä iskuja siirtäessäsi kiveä. Vältä myös lämpösokkeja (älä esimerkiksi koskaan laita kuumalle kivelle jäistä elintarviketta).

Turvallisuus

Yleistä

- **Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se huolellisesti.**
- **Käytä tätä laitetta ainoastaan käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.**
- **Jos laitetta käyttävät lapset tai henkilöt, joilla on fyysisiä tai motorisia rajoituksia tai aisti- tai kehitysvamma tai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta, seurauksena voi olla vaaratilanne. Tällaisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien ihmisten on annettava käyttäjille selkeät ohjeet tai valvottava laitteen käyttöä.**
- **Valvo, etteivät lapset leiki laitteella.**
- **Teetä korjaukset hyväksytyllä asentajalla. Älä koskaan korjaa laitetta itse.**
- **Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Muiden varusteiden käyttäminen voi vaurioittaa laitetta ja aiheuttaa käyttäjälle vaaran.**

Lämpö ja sähkö

- **Tarkasta ennen laitteen käyttöä, että (verkko)jännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua (verkko)jännitettä.**
- **Käytä maadoitettua pistorasiaa.**
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.**
- **Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, vedä pistotulpasta, älä koskaan liitosjohdosta.**
- **Älä koskaan siirrä laitetta liitosjohdosta vetämällä.**
- **Älä käytä laitetta, jos johdossa on vaurioita. Riskien välttämiseksi lähetä laite huoltopalveluumme. Tällaisten laitteiden vaurioituneen johdon saa vaihtaa vain huoltopalvelumme. Vaihtamiseen tarvitaan erityistyökaluja.**
- **Varmista, ettei laite tai johto joudu kosketuksiin lämmönlähteen, kuten kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.**
- **Varmista, ettei johto tai pistotulppa joudu kosketuksiin veden kanssa.**
- **Ole varovainen koskiessasi laitetta tai sen osia. Anna laitteen ensin jäähtyä. Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana.**
- **Tulipalon vaaran vuoksi laitteen on annettava jäähtyä kunnolla. Varmista siis, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja ettei se pääse kosketuksiin palavan materiaalin kanssa. Laitetta ei saa peittää.**

Käytön aikana

- **Älä koskaan käytä laitetta ulkona.**
- **Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa.**
- **Sijoita laite vakaalle ja tasaiselle alustalle paikkaan, josta se ei pääse putoamaan.**
- **Älä jätä johtoa roikkumaan työtason tai pöydän laidalta.**
- **Ennen kuin kosketat laitetta, johtoa tai pistotulppaa, varmista, että kätesi ovat kuivat.**

- **Jos havaitset laitteessa toimintahäiriön, haluat puhdistaa laitteen, kiinnittää tai poistaa lisävarusteen tai lopettaa käytön, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta.**
- **Älä jätä laitetta käytön aikana koskaan ilman valvontaa.**
- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite ja siirrä sitä vasta sen jäähdyttyä.**
- **Älä käytä pannuissa ja grillauslevyllä teräviä esineitä, kuten metallilastoja, veitsiä ja haarukoita. Ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.**
- **Varmista, etteivät pienet lapset pääse koskemaan laitetta. Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana.**
- **Nosta pannuja vain kahvasta.**
- **Puhdista laite huolellisesti käytön jälkeen (katso kohta ”Hoito ja puhdistaminen”).**
- **Tämän tuotteen pannuissa ja grillauslevyssä on PTFE-pohjainen pinnote, joka estää ruoan tarttumista. Kun levyä lämmitetään, siitä voi irrota erittäin vähäisiä määriä kaasua, joka on ihmisille täysin vaaratonta. On kuitenkin todettu, että lintujen hermojärjestelmä on erittäin herkkä tälle kaasulle. Älä näin ollen käytä laitetta lintujen lähistöllä (esimerkiksi häkkilinnut, kuten papukaijat).**

Ympäristö

Toimita pakkausmateriaalit, kuten muovi ja pahvilaatikot, niitä varten tarkoitettuihin säiliöihin.

Jos et enää halua käyttää laitetta, vaikka se toimii hyvin tai sen voi korjata helposti, huolehdi laitteen kierrätyksestä.

Laite on käyttöiän päätyttyä hävitettävä asianmukaisesti, jotta laite tai sen osat voidaan käyttää uudelleen. Älä hävitä laitetta lajittelemattoman jätteen mukana, vaan toimita se myyjälle tai keräyspisteeseen. Lisätietoja toimitus- ja keräysjärjestelmistä saa kunnan jäteviranomaisilta.

Sovellettava EU-direktiivi:
- 2002/95/EY
- 2002/96/EY

Ruoanlaittovinkkejä

- Sirota grillauskivelle suolaa ennen grillauksen aloittamista.
- Leikkaa liha ohuiksi siivuiksi. Se lyhentää grillausaikaa.

Racletten perusresepti:
4 hengelle:
8 suunnilleen yhtä suurta perunaa
1 purkki hillosipuleita
1 purkki cocktailkurkkuja
200 grammaa kuivattua naudanlihaa (Bündnerfleisch)
200 grammaa raakasavustettua kinkkua
Pippuria, mieluiten tuoreena pippurimyllystä
600 grammaa raclettejuustoa

Älä kuori perunoita. Pese ne hyvin. Keitä kuorelliset perunat.
Leikkaa perunat viipaleiksi ja pidä ne lämpimänä grillauslevyllä. Laita pannuun muutama perunanviipale ja laita niiden päälle muutama siivu juusto. Jos haluat, ripottele päälle pippuria. Laita pannu grillin alapuolelle levyn päälle. Anna juuston sulaa.
Hillosipuleiden, cocktailkurkkujen ja lihan kanssa syntyy herkullinen ateria.

Geral

Este grelhador que faz parte dos produtos da nossa linha Classic é ideal para grelhar e fazer Raclette à mesa.

O jogo contém a base aquecida e oito tachinhos. Com os modelos diferentes são fornecidas chapas de grelhar diferentes (veja “Funcionamento e manuseamento”).

Funcionamento e manuseamento

Veja as figuras 1, 2 e 3.

Todos os modelos contêm os seguintes componentes:
1 Pega
2 Base de aquecimento
3 Luz indicadora de ligar/desligar (vermelha)
4 Interruptor de ligar/desligar
5 8 tachinhos de Raclette
6 Cabo e ficha

Componentes dependendo do modelo:
- **162249 jogo Classic Family Funcook (veja a fig. 1):**

7 chapa de grelhar com borda circular para panquecas

- **162250 jogo Classic Stone Raclette & Grill (veja fig. 2):**

7 Chapa de grelhar
8 Pedra de grelhar

- **162251 jogo Classic Stone & Raclette (veja a fig. 3):**

7 Pedra de grelhar

Antes da primeira utilização

1 Remova todo o material de embalagem e autocolantes do aparelho.
2 Limpe o aparelho e todos os acessórios (Veja “Manutenção e limpeza”).
3 Passe bem a chapa de grelhar e/ou pedra de grelhar em água corrente. Não utilize produtos de limpeza ou produtos ásperos. Deixe a chapa e a pedra secar após passar por água.
4 Com papel de cozinha ou escova unte a superfície polida da pedra com óleo de cozinha resistente a calor (azeite ou óleo de amendoim). Deixe o óleo penetrar na pedra e tire o óleo em excesso.
5 Posicione o aparelho (Veja “Posicionar e ligar o aparelho”).
6 Ligue o aparelho e deixe aquecer bem uma vez.

Na primeira utilização do aparelho pode haver um ligeiro desenvolvimento de fumo e formar-se um cheiro específico. Isto é normal e desaparece. Mas faça com que haja uma boa ventilação.

7 Deixe o aparelho arrefecer bem.

Posicionar e ligar o aparelho

A base de aquecimento fica quente quando o aparelho está ligado. Aconselhamos que coloque um suporte resistente a calor (não inflamável) sobre a mesa para suporte do aparelho.

1 Coloque a base de aquecimento numa superfície estável.
2 Coloque a chapa de grelhar e/ou pedra de grelhar (dependendo do modelo) na base de aquecimento.
3 Introduza a ficha na tomada.
4 Rode o botão de ligar/desligar para a direita para ligar o aparelho. A luz de indicação acende.

Após cerca de 20 minutos o grelhador atinge a temperatura desejada.

- **O aparelho (base de aquecimento e chapa) fica quente quando o aparelho está ligado. Deixe primeiro o aparelho arrefecer bem, antes de deslocar o aparelho.**
- **Quando os tachinhos são colocados sobre a pedra de grelhar, estes não aquecem suficientemente para grelhar.**

Grelhar

Grelhar é preparar a carne, peixe e outros petiscos numa chapa de grelhar ou pedra de grelhar. A borda circular da chapa de grelhar do jogo Family Funcook permite também preparar panquecas e ovos.

Grelhar pode ser combinado com Raclette.

- **Tenha em atenção que o lado superior da chapa de grelhar ou da pedra de grelhar estão muito quentes para preparar a comida.**
- **Use sempre uma espátula de madeira ou uma espátula de material sintético resistente ao calor quando manusear a comida na chapa de grelhar. Isto evita danificar a camada anti-aderente.**

Raclette

Queijo derretido e pequenas batatas são os ingredientes principais deste modo de cozinhar suíço.
As chapas de grelhar servem para manter o calor para as batatas e para a carne a grelhar, peixe e outros petiscos.
Nos tachinhos por baixo do elemento de aquecer todos podem criar o seu petisco com queijo derretido.

Desligar e arrumar o aparelho

1. Rode o botão de ligar/desligar para a esquerda para desligar o aparelho. A luz de indicação apaga-se.
2. Retire a ficha da tomada.
3. Deixe o aparelho arrefecer completamente. Isto dura cerca de uma hora.
4. Limpe o aparelho e todos os acessórios (Veja “Manutenção e limpeza”).
5. Arrume o aparelho numa área seca e sem geada.

Manutenção e limpeza

- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.**
- **Não utilize produtos ásperos ou agressivos quando limpar.**
- **Quando estiver para efectuar a limpeza a ficha do aparelho não pode estar na tomada da rede eléctrica.**
- **Nunca mergulhe o aparelho em água.**
- **Tenha atenção para que não entre humidade para os componentes eléctricos no interior do aparelho.**
- **Os acessórios em especial a pedra de grelhar, NÃO podem ser limpos na máquina de lavar loiça.**

1. Limpe o lado exterior da base de aquecimento com um pano húmido.
2. Limpe a chapa de grelhar e a pedra de grelhar com papel de cozinha. Os resíduos de comida difíceis de remover, podem ser soltos com um pouco de óleo (deixe o óleo actuar durante 5 minutos).
3. Limpe a chapa de grelhar e os tachinhos de preferência com água quente e produto de limpeza.
4. Cuide para que o aparelho e os acessórios estejam bem secos quando os arrumar.

Algumas observações acerca da pedra de grelhar

A pedra é um produto natural. Durante o uso podem surgir pequenas estaladuras na pedra, isto é normal e não é abrangido pela garantia.
Se a pedra ficar um pouco húmida, deixe-a secar antes de a utilizar. Se a pedra ficar muito húmida, deixe-a secar dois dias à temperatura ambiente.
Evite impactos ao deslocar a pedra e evite choques térmicos (por exemplo, nunca coloque comida congelada na pedra quente).



Segurança

Geral

- **Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.**
- **Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.**
- **Apenas utilize este aparelho para fins domésticos.**
- **A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas com uma deficiência física, sensorial, mental ou motora, ou com falta de conhecimento e experiência pode levar a situações perigosas. As pessoas responsáveis pela segurança de tais pessoas têm que dar instruções claras ou supervisionar o uso do aparelho.**
- **Tenha atenção para que crianças não brinquem com o aparelho.**
- **No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.**
- **Apenas use acessórios aconselhados pelo fornecedor. A utilização de outros acessórios pode provocar danos no aparelho pelo que pode surgir perigo para o utilizador.**

Aquecimento e electricidade

- **Antes de utilizar o aparelho verifique se a tensão (da rede) indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à tensão (da rede).**
- **Use uma tomada com terra.**
- **Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.**
- **Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.**
- **Nunca puxe pelo cabo eléctrico para deslocar o aparelho.**
- **Não utilize o aparelho se o cabo estiver danificado. Envie-o para os nossos serviços técnicos para evitar perigo. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado deve ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência que dispõem de ferramentas adequadas.**
- **Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, uma placa ou chamas.**
- **Tenha cuidado para que o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.**
- **Tenha cuidado quando pegar nos componentes do próprio aparelho. Primeiro deixe o aparelho arrefecer. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização.**
- **O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.**

Durante a utilização

- **Nunca utilize o aparelho na rua.**
- **Nunca use o aparelho em áreas húmidas.**

- **Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.**
- **Não deixe o cabo ficar suspenso num forno ou numa mesa.**
- **Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.**
- **Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpa o aparelho, quando aplica um acessório ou quando terminar a utilização.**
- **Nunca deixe o aparelho sem vigilância.**
- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.**
- **Não use objectos afiados nos tachinhos e na chapa de grelhar como, por exemplo, garfos, facas ou espátulas metálicas. Estes podem danificar a camada anti-aderente.**
- **Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização.**
- **Apenas pegue nos tachinhos pela pega.**
- **Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja o capítulo “Manutenção e limpeza”).**
- **Os tachinhos e a chapa de grelhar deste aparelho estão munidos de uma camada anti-aderente à base de PTFE. Ao aquecer podem libertar-se pequenas quantidades de gases que são inofensivas para o ser humano. Mas detectou-se que o sistema neurológico dos pássaros é extremamente sensível a este gás. Por isso, não use o aparelho perto de pássaros (por exemplo, papagaios).**

Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho, mesmo que este funcione bem ou possa ser facilmente reparado, então arranje maneira de este ser reutilizado.

No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que o aparelho ou componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.

Directiva Europeia em vigor:
- 2002/95/CE
- 2002/96/CE

Dicas de cozedura

- Deite sal na pedra de grelhar antes de começar a grelhar.
- Corte a carne em pequenas tiras para encurtar o tempo de grelhar.

Receita básica para Raclette:
Para 4 pessoas
8 batatas mais ou menos do mesmo tamanho
1 frasco de cebolas pequenas
1 frasco de pepinos pequenos
200 gramas de carne de vaca seca (Bündnerfleisch)
200 gramas de fiambre cru fumado
Pimenta, de preferência acabada de moer
600 gramas de queijo Raclette.

Deixe as batatas ficar com a casca e lave-as muito bem. Cozinhe as batatas com a casca.
Corte as batatas em tiras e mantenha-as quentes na chapa de grelhar. Coloque algumas tiras de batatas num tachinho e cubra-as com algumas placas de queijo. Polvilhe com pimenta a gosto e coloque o tachinho por baixo do Grill na chapa colectora. Deixe derreter o queijo. Juntamente com as pequenas cebolas com os pequenos pepinos e com a carne obtém um prato delicioso.

Γενικά

Αυτό το ελκυστικό γκριλ, ένα από τα προϊόντα της σειράς **Classic**, είναι ιδανικό για ψήσιμο και γκρατινάρισμα φαγητών στο τραπέζι.

Το σετ περιλαμβάνει μία βάση θέρμανσης και οκτώ ταψάκια. Με τα διάφορα μοντέλα παρέχονται διαφορετικές πλάκες ψησίματος (δείτε 'Λειτουργία και χειριστήρια').

Λειτουργία και χειριστήρια

Ανατρέξτε στις εικόνες 1, 2 και 3.

Όλα τα μοντέλα έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1 Λαβή
2 Βάση θέρμανσης
3 Λυχνία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (κόκκινη)
4 Διακόπτης λειτουργίας (**On/Off**)
5 8 ταψάκια για γκρατινάρισμα
6 Καλώδιο και φις ρεύματος

Χαρακτηριστικά που εξαρτώνται από το μοντέλο:

- **162249 Σετ Classic Family Funcook (δείτε Εικ. 1):**

7 Πλάκα ψησίματος με κυκλικό χείλος για τηγανίτες

- **162250 Σετ Classic Stone Raclette & Grill (δείτε Εικ. 2):**

7 Πλάκα ψησίματος
8 Πέτρα ψησίματος

- **162251 Σετ Classic Stone & Raclette (δείτε Εικ. 3):**

7 Πέτρα ψησίματος

Πριν από την πρώτη χρήση

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
2 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ (δείτε 'Καθαρισμός και συντήρηση').
3 Πλύνετε καλά την πλάκα ψησίματος και/ή την πέτρα ψησίματος με τρεχούμενο νερό. Μην χρησιμοποιείτε "σκληρά" ή διαβρωτικά καθαριστικά. Μετά από το πλύσιμο, αφήστε την πλάκα και την πέτρα να στεγνώσουν.
4 Χρησιμοποιήστε μία χαρτοπετσέτα ή ένα πινέλο για να λαδώσετε την γυαλισμένη επιφάνεια της πέτρας με ανθεκτικό στην θερμότητα βρώσιμο λάδι (ελαιόλαδο ή αραχιδέλαιο). Περιμένετε μέχρι το λάδι να διαποτίσει την πέτρα και σκουπίστε όσο λάδι περισσεύει.
5 Προετοιμάστε την συσκευή για χρήση (δείτε 'Προετοιμασία της συσκευής για χρήση').
6 Ανάψτε την συσκευή και περιμένετε μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία λειτουργίας.

Η συσκευή μπορεί να παράγει λίγο καπνό και μία χαρακτηριστική οσμή όταν την ανάψετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαφανιστεί σύντομα. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός.

7 Αφήστε την συσκευή να κρυώσει πλήρως.

Προετοιμασία της συσκευής για χρήση

Η βάση θέρμανσης θα ζεσταθεί αού ανάψετε τη συσκευή. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε κάποιο πυρίμαχο προστατευτικό υλικό (όχι εύφλεκτο) στο τραπέζι, κάτω από τη συσκευή.

1 Τοποθετήστε τη βάση θέρμανσης σε μια επίπεδη επιφάνεια.
2 Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος και/ ή την πέτρα ψησίματος (ανάλογα με το μοντέλο) επάνω στη βάση θέρμανσης.
3 Εισάγετε το φις στην πρίζα ρεύματος.
4 Για ν' ανάψετε τη συσκευή, γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας (**On/Off**) προς τα δεξιά. Η ένδειξη λειτουργίας **On/Off** θα ανάψει.

Το γκριλ χρειάζεται περίπου 20 λεπτά για να φτάσει σε θερμοκρασία λειτουργίας

- **Η συσκευή (βάση θέρμανσης και πλάκα) είναι καυτή όταν βρίσκεται σε λειτουργία. Πριν αγγίξετε την συσκευή, αφήστε την να κρυώσει.**
- **Τα ταψάκια που τοποθετούνται επάνω στην πλάκα ψησίματος ή στην πέτρα ψησίματος θα θερμανθούν τόσο που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τηγάνισμα.**

Ψήσιμο

Με τον όρο ψήσιμο αναφερόμαστε στο μαγείρεμα κρέατος, ψαριού και άλλων τροφίμων στην πλάκα ψησίματος. Το κυκλικό χείλος στην πλάκα ψησίματος του σετ **Family Funcook** σας δίνει τη δυνατότητα να φτιάχνετε ακόμη και τηγανίτες, ή να τηγανίζετε αυγά.

Μπορείτε να συνδυάσετε το ψήσιμο με το γκρατινάρισμα τροφίμων.

- **Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της πλάκας ή της πέτρας ψησίματος είναι καυτή πριν να την χρησιμοποιήσετε για την ετοιμασία φαγητού.**
- **Να χρησιμοποιείτε πάντα μία ξύλινη ή μία ανθεκτική στη θερμότητα πλαστική σπάτουλα για τον χειρισμό των τροφίμων που τοποθετείτε στην πλάκα ψησίματος, έτσι ώστε ν' αποφύγετε την πρόκληση φθορών στην επιφάνειά της.**

Γκρατινάρισμα

Αυτή η παραδοσιακή Ελβετική μέθοδος μαγειρέματος βασίζεται σε πιάτα που ετοιμάζονται με λιωμένο τυρί και πατάτες. Οι πλάκες ψησίματος χρησιμοποιούνται για να διατηρούν ζεστές τις πατάτες, καθώς και για το ψήσιμο κρέατος, ψαριού και άλλων τροφίμων.
Τα ταψάκια τοποθετούνται κάτω από το θερμαντικό στοιχείο – κάθε συνδαιτυμόνας μπορεί να ετοιμάσει τη δική του μερίδα με λιωμένο τυρί και τα συστατικά της αρεσκείας του.

Σβήσιμο και αποθήκευση της συσκευής

1 Για να σβήσετε τη συσκευή, γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας (**On/Off**) προς τ' αριστερά. Η ένδειξη λειτουργίας **On/Off** θα σβήσει.
2 Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα ρεύματος.
3 Αφήστε την συσκευή να κρυώσει πλήρως. Αυτό απαιτεί περίπου μία ώρα.
4 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ (δείτε 'Καθαρισμός και συντήρηση').
5 Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα ξηρό χώρο και προστατέψτε την από τον παγετό.

Συντήρηση και καθαρισμός

- **Μην μετακινείτε ποτέ την συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε.**
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά καθαριστικά, ή καθαριστικά που απαιτούν τρίψιμο.**

- **Βεβαιωθείτε ότι το φις έχει αφαιρεθεί από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή.**
- **Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.**
- **Προφυλάξτε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής από την υγρασία.**
- **Τα αξεσουάρ, και ιδιαίτερα η πέτρα ψησίματος, ΔΕΝ μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.**

1 Καθαρίστε το εξωτερικό της βάσης θέρμανσης μ' ένα υγρό πανί.
2 Καθαρίστε την πλάκα και την πέτρα ψησίματος με μία χαρτοπετσέτα. Τα υπολείμματα των τροφών που δεν αφαιρούνται εύκολα μαλακώνουν εάν τα μουλιάσετε με λίγο λάδι (αφήστε τα για 5 λεπτά).
3 Η πλάκα ψησίματος και τα ταψάκια μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
4 Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή και όλα τα αξεσουάρ έχουν στεγνώσει πλήρως πριν τ’ αποθηκεύσετε.

Ορισμένες πληροφορίες για την πέτρινη πλάκα

Η πέτρα είναι ένα φυσικό προϊόν. Κατά την χρήση μπορεί να εμφανιστούν μικρές ρωγμές. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
Εάν η πέτρα υγρανθεί, αφήστε την να στεγνώσει πριν να την χρησιμοποιήσετε.
Εάν η πέτρα υγρανθεί πάρα πολύ, αφήστε την να στεγνώσει σε θερμοκρασία δωματίου για δύο ημέρες.
Προφυλάξτε την πέτρα από χτυπήματα κατά τη μετακίνησή της και αποφύγετε τα θερμικά σοκ (για παράδειγμα, μην τοποθετήσετε κατεψυγμένα τρόφιμα επάνω στην καυτή πέτρα).



Ασφάλεια

Γενικά

- **Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τες για μελλοντική αναφορά.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες.**
- **Αυτή η συσκευή είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για οικιακή χρήση.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή άτομα με φυσικές, αισθητήριες, πνευματικές, ή κινητικές αναπηρίες, ή χωρίς την απαραίτητη εμπειρία και γνώση, μπορεί ν' αποτελέσει πηγή κινδύνων. Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για την ασφάλειά τους θα πρέπει να τους παρέχουν ρητές οδηγίες ή να επιβλέπουν την χρήση της συσκευής.**
- **Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με την συσκευή.**
- **Η επισκευή της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από ειδικευμένους**

ηλεκτρολόγους. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

- Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που συνιστά ο προμηθευτής. Η χρήση άλλων εξαρτημάτων μπορεί να προκαλέσει βλάβες ή φθορές στη συσκευή, οι οποίες μπορεί να ενέχουν κίνδυνο για τον χρήστη.

Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος στο χώρο σας είναι ίδια μ' αυτήν που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία πρίζα ρεύματος με γείωση.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει πάντα ν' αποσυνδέετε το φις από την πρίζα ρεύματος.
- Για ν' αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα ρεύματος, θα πρέπει πάντα να πιάνετε το φις – μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να μετακινήσετε την συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή η ίδια η συσκευή έχει φθαρεί. Προς αποφυγή κινδύνων, στείλτε τη συσκευή στην τεχνική υπηρεσία της εταιρείας μας. Η αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος μπορεί να γίνει μόνο από την τεχνική υπηρεσία της εταιρείας μας, με ειδικά εργαλεία.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος δεν θα έρθει σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως π.χ. μια καυτή εστία ή φλόγα.
- Φροντίστε ώστε το καλώδιο ρεύματος ή το φις να μην έρθουν σε επαφή με νερό.
- Όταν αγγίζετε την συσκευή και τα εξαρτήματά της θα πρέπει να είστε προσεκτικοί. Πριν αγγίξετε την συσκευή, αφήστε την να κρυώσει. Η συσκευή και τα διάφορα μέρη της θερμαίνονται κατά την χρήση.
- Η συσκευή χρειάζεται ελεύθερο χώρο γύρω της για την απαγωγή της θερμότητας – διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται από κανένα αντικείμενο.

Κατά την χρήση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε χώρους με υψηλή υγρασία.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή και επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε να μην κινδυνεύει να πέσει.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το στεγνωτήρι, τον πάγκο εργασίας της κουζίνας, ή το τραπέζι.
- Πριν πιάσετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φις, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά.
- Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα ή βλάβη στη συσκευή κατά τη χρήση, καθώς και πριν την καθαρίσετε, εάν τοποθετείτε ή αφαιρείτε ένα εξάρτημα, ή όταν την αποθηκεύετε μετά τη χρήση.
- Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν την χρησιμοποιείτε.
- Μην μετακινείτε ποτέ την συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε.

- **Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα στα ταψάκια και στην πλάκα ψησίματος, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαίρια και πιρούνια.**
- **Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται σε μέρη που δεν μπορούν να φτάσουν μικρά παιδιά. Η συσκευή και τα διάφορα μέρη της θερμαίνονται κατά την χρήση.**
- **Να πιάνετε πάντα τα ταψάκια μόνο από τις λαβές.**
- **Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή μετά τη χρήση (δείτε ‘Συντήρηση και καθαρισμός’).**
- **Τα ταψάκια και η πλάκα ψησίματος που παρέχονται μ’ αυτή τη συσκευή έχουν φινίρισμα με αντικολλητική επίστρωση PTFE. Όταν θερμαίνεται αυτή η επίστρωση, μπορεί να παράγονται μικρές ποσότητες αερίων οι οποίες είναι απόλυτα αβλαβείς για τον άνθρωπο. Ωστόσο, έχει διαπιστωθεί ότι το νευρικό σύστημα των πτηνών είναι εξαιρετικά ευαίσθητο σ' αυτά τα αέρια, και για τον λόγο αυτό η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε πτηνά (π.χ. τροπικά πτηνά, όπως οι παπαγάλοι).**



Περιβάλλον

Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας, όπως π.χ. τα πλαστικά και τα κουτιά, στα κατάλληλα σημεία συλλογής απορριμμάτων.

Εάν δε χρειάζεστε πλέον τη συσκευή και λειτουργεί κανονικά ή χρειάζεται μόνο ασήμαντες επισκευές, σας συνιστούμε να φροντίσετε για την επαναχρησιμοποίησή της.



Όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, η απόρριψή της πρέπει να γίνει με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά τα εξαρτήματά της (ή ολόκληρη η συσκευή). Μην πετάξετε τη συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα τα οποία δεν υπόκεινται σε διαλογή. Επιστρέψτε τη στο σημείο αγοράς ή παραδώστε τη σ’ ένα εξουσιοδοτημένο σημείο συλλογής. Για πληροφορίες σχετικά με τα συστήματα υποδοχής και συγκέντρωσης τέτοιων απορριμμάτων στην περιοχή σας, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.

Συμβουλές μαγειρικής

- Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο, ραντίστε την πέτρα ψησίματος με αλάτι.
- Κόψτε το κρέας σε λεπτές φέτες – αυτό μειώνει το χρόνο μαγειρέματος.

Βασική συνταγή για γκρατινάρισμα:
Για 4 μερίδες:
8 πατάτες ίδιου μεγέθους περίπου
1 βάζο κρεμμυδάκια τουρσί
1 βάζο αγγουράκια τουρσί
200 γραμμάρια αποξηραμένο κρέας (**Bündnerfleisch**)
200 γραμμάρια καπνιστό ζαμπόν
Πιπέρι, κατά προτίμηση φρεσκοτριμένο από ένα μύλο 600 γραμμάρια τυρί **Raclette**

ΜΗΝ ξεφλουδίσετε τις πατάτες – τρίψτε τες καλά και μαγειρέψτε τες.
Κόψτε τις πατάτες σε φέτες και τοποθετήστε τες στην πλάκα ψησίματος για να τις κρατήσετε ζεστές. Τοποθετήστε μερικές φέτες πατάτες σ’ ένα ταψάκι και καλύψτε τες με λίγες φέτες τυρί. Πασπαλίστε το τυρί με όσο πιπέρι θέλετε και τοποθετήστε το ταψάκι στο δίσκο κάτω από το γκριλ. Αφήστε το τυρί να λιώσει. Προσθέστε κρεμμυδάκια και αγγουράκια τουρσί, καθώς και κρέας, για να ετοιμάσετε ένα γευστικό πιάτο.

عام

تعتبر هذه الشواية الجذابة، أحد منتجات مجموعة Classic الخاصة بنا، وهي مثالية للشي والتحمير على المائدة.

تحتوي المجموعة على قاعدة للتسخين وثمانية قلايات. تتوفر ألواح شواء متعددة مع الطرازات المتنوعة (راجع «التشغيل وعناصر التحكم»).

التشغيل وعناصر التحكم

راجع الشكل ١ و ٢ و ٣.

تتضمن كافة الطرازات الميزات التالية:
١. المقبض
٢. قاعدة التسخين
٣. مصباح مؤشر التشغيل/إيقاف التشغيل (أحمر)
٤. مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
٥. ثمانية قلايات للتحمير
٦. سلك وقابس لتوصيل الطاقة الكهربائية

الميزات التي تعتمد على طراز معين:
- **مجموعة ١٦٢٢٤٩ Classic Family Funcook (راجع الشكل ١):**
٧. لوحة الشواء ذات الإطار الدائري المخصصة للفطائر المحلاة

- **مجموعة ١٦٢٢٥٠ Classic Stone Raclette & Grill (راجع الشكل ٢):**
٧. لوحة الشواء
٨. حجر الشواء

- **مجموعة ١٦٢٢٥١ Classic Stone & Raclette (راجع الشكل ٣):**
٧. حجر الشواء

قبل الاستخدام لأول مرة

١. قم بإزالة كافة مواد التغليف والملصقات من الجهاز.
٢. قم بتنظيف الجهاز وكافة ملحقاته (راجع "الصيانة والتنظيف").
٣. اغسل لوحة الشواء و/أو حجر الشواية بالكامل تحت مياه جارية. لا تستخدم منظفات كاشطة أو مواد تنظيف كيميائية. اترك الطبق والحجر حتى يجفا بعد الغسيل.
٤. استخدم فوطة ورقية أو فرشة لتشحيم سطح الحجر المدهون باستخدام زيت صالح للأكل مقاوم للحرارة (زيت زيتون أو زيت فول سوداني). اترك الزيت حتى يتخلل في الحجر وامسح الزيت الزائد.
٥. قم بتحضير الجهاز للاستخدام (راجع "تحضير الجهاز للاستخدام").
٦. قم بتشغيل الجهاز واتركه يسخن حتى يصل إلى درجة حرارة التشغيل.

قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان والروائح عند تشغيله لأول مرة. يعتبر هذا أمراً طبيعياً وسيتوقف في وقتٍ قريب. تأكد من توفر تهوية كافية.

٧. اترك الجهاز ليبرد تماماً.

تحضير الجهاز للاستخدام

ستصبح قاعدة التسخين ساخنة بعد تشغيل الجهاز. نحن ننصح بوضع وسيلة حماية مقاومة للحرارة (غير قابلة للاشتعال) على المائدة تحت الجهاز.

١. ضع قاعدة التسخين على سطح ثابت.
٢. ضع لوحة الشواء و/أو حجر الشي (حسب الطراز) على قاعدة التسخين.
٣. ضع القابس في المقبس بالحائط.
٤. قم بتدوير مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في اتجاه الساعة لتشغيل الجهاز. سيضاء مؤشر التشغيل/إيقاف التشغيل.

تحتاج الشواية إلى حوالي ٢٠ دقيقة لتصل إلى درجة الحرارة المطلوبة للتشغيل.

- **يصبح الجهاز (قاعدة التسخين والطبق) ساخناً عندما يتم تشغيله. اترك الجهاز ليبرد قبل تحريكه.**
- **لن تصبح الأواني الموضوعة على لوحة الشواء أو حجر الشي ساخنة بالدرجة التي تسمح باستخدامها في القلي.**

الشوي

الشوي عبارة عن طهي اللحوم والأسماك والأطعمة الأخرى على لوحة الشواء. يسمح لك الإطار الدائري الموجود على طبق الشواية الخاص بمجموعة Family Funcook بصنع الفطائر المحلاة أو قلي البيض.

يمكن دمج الشوي مع التحمير.

- **تأكد من أن سطح لوحة الشواء أو حجر الشوي ساخناً قبل استخدامه في تحضير الطعام.**
- **استخدم دوماً يد خشبية أو بلاستيكية مقاومة للحرارة للتعامل مع الطعام الموضوع على لوحة الشواء لتجنب إتلاف السطح.**

التحمير

تعتمد طريقة الطهي السويسرية التقليدية هذه على الأطباق المصنوعة من الجبن الذائب والبطاطس.
تستخدم أطباق الشوي للاحتفاظ بالبطاطس دافئة ولشي اللحوم والأسماك والأطعمة الأخرى.
يتم وضع الأواني أسفل عنصر التسخين - يستطيع كل فرد تحضير كميات خاصة بكل فرد تتضمن الجبن الذائب والمكونات المحددة حسب الاختيار.

إيقاف تشغيل الجهاز وتخزينه

١. قم بتدوير مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل عكس اتجاه الساعة لإيقاف تشغيل الجهاز. سينطفئ ضوء مؤشر التشغيل/إيقاف التشغيل.
٢. افصل القابس عن مقبس الحائط.
٣. اترك الجهاز ليبرد تماماً. سيستغرق هذا الأمر حوالي ساعة واحدة.
٤. قم بتنظيف الجهاز وكافة ملحقاته (راجع "الصيانة والتنظيف").
٥. قم بتخزين الجهاز في مكان جاف وقم بحمايته من التجمد.

الصيانة والتنظيف

- **لا تقم أبداً بتحريك الجهاز عندما يكون قيد التشغيل أو ساخناً. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد تماماً قبل تحريكه.**
- **لا تستخدم منظفات كاشطة أو أكالة مطلقًا.**
- **تأكد من إزالة سلك التوصيل الكهربائي من مقبس الحائط قبل تنظيف الجهاز.**
- **لا تغمس الجهاز في الماء أبداً.**
- **تأكد من عدم إمكانية توصل الرطوبة إلى المكونات الكهربائية للجهاز.**
- **"لا يمكن" غسل ملحقات الجهاز وبالأخص اللوحة الحجرية في غسالة الأطباق.**

١. قم بغسل قاعدة التسخين الخارجية باستخدام قطعة قماش مبللة.
٢. اغسل لوحة الشواء واللوحة الحجرية باستخدام فوطة ورقية. يجب تفكيك بقايا الأطعمة التي يصعب إزالتها عن طريق غمسها في قليل من الزيت (وتترك لمدة خمس دقائق).
٣. يمكن تنظيف لوحة الشواء والأواني في الماء الساخن و وسوائل التنظيف.
٤. تأكد من جفاف الجهاز وملحقاته قبل تخزينه.

بعض الملاحظات حول اللوحة الحجرية

يعتبر الحجر منتج طبيعي. يمكن ظهور تشققات صغيرة أثناء الاستخدام وهو أمراً طبيعياً ولا يتم تغطية هذا الأمر في الضمان.

إذا تعرض الحجر للبلل، اتركه ليجف قبل استخدامه. إذا تعرض الحجر للبلل الشديد، اتركه ليجف في درجة حرارة الغرفة ليومين.

تجنب ارتطام الحجر عند تحريكه، وتجنب الصدمات الحرارية (على سبيل المثال، لا تضع الأطعمة المجمدة على الحجر الساخن).

السلامة

معلومات عامة

- **الرجاء قراءة الإرشادات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.**
- **استخدم هذا الجهاز في بما يتوافق مع الإرشادات.**
- **الغرض من هذا الجهاز هو الاستخدام المنزلي فقط.**
- **إن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقة جسدية أو عقلية أو حركية، أو الذين لا يملكون خبرة أو معرفة تؤهلهم للتعامل مع هذه الأجهزة، قد يؤدي إلى وقوع حوادث. يجب على الأفراد المسئولون عن سلامتهم توجيه إرشادات صريحة أو مراقبتهم بعناية أثناء استخدام الجهاز.**
- **يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.**
- **يجب إصلاح الجهاز من قبل فني كهربائي مؤهل فقط. لا تحاول أبداً إصلاح الجهاز بنفسك.**
- **استخدم الملحقات التي ينصح بها المورد فقط. قد يؤدي استخدام ملحقات أخرى إلى تلف الجهاز، ومن ثم وجود مخاطر للمستخدم.**

الكهرباء والحرارة

- **تأكد من أن الجهد الكهربي الرئيسي هو نفسه الموضح على اللوحة الموجودة على الجهاز قبل الاستخدام.**
- **قم بتوصيل الجهاز بمقبس حائط أرضي.**
- **قم دوماً بإزالة السلك الكهربائي من مقبس الحائط عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.**
- **قم دوماً بإزالة السلك الكهربائي من مقبس الحائط عن طريق سحب القابس وليس سلك الطاقة.**
- **لا تقم أبداً بسحب سلك الطاقة لتحريك الجهاز.**
- **لا تستخدم الجهاز في حالة تلف سلك الطاقة أو الجهاز لتجنب المخاطر، قم بإرسال الجهاز إلى قسم الخدمات الخاص بنا. يمكن استبدال سلك الطاقة التالف فقط من خلال قسم الخدمات الخاص بنا، والذي يمتلك الأدوات الخاصة المطلوبة للإصلاح.**
- **تأكد من أن الجهاز وسلك الطاقة لا يتصلان بمصادر الحرارة، مثل المعادن الساخنة أو الشعلة المباشرة.**
- **تأكد من أن السلك والقابس لا يتصلان بالماء.**
- **كن حريصاً عند لمس الجهاز وأجزائه. اترك الجهاز ليبرد قبل لمسه. سيصبح الجهاز وأجزاءه المختلفة ساخناً أثناء الاستخدام.**
- **يحتاج الجهاز لوجود مساحة للسماح بإخراج الحرارة، لتجنب مخاطر اشتعال النيران. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز ومن عدم اتصاله بأي مواد قابلة للاشتعال. لا يجب تغطية الجهاز.**

أثناء الاستخدام

- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل أبداً.
- لا تستخدم الجهاز أبداً في غرف رطبة.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومسطح لا يمكن سقوطه من عليه.
- تأكد من أن يداك جافة عند لمس الجهاز أو سلك الطاقة أو القابس
- لا تدع السلك معلقاً فوق حافة لوحة أو سطح عمل أو مائدة عليها ماء.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة القابس من مقبس الحائط في حالة وجود خلل في وظيفة الجهاز أثناء الاستخدام، وقبل تنظيف الجهاز أو وضع الملحقات أو إزالتها أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.
- لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة عند الاستخدام.
- لا تقم أبداً بتحريك الجهاز عندما يكون قيد التشغيل أو ساخناً. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد تماماً قبل تحريكه.
- لا تستخدم أي أدوات حادة مع الأواني ولوحة الشواء مثل أدوات الطهي المعدنية والسكاكين والشوك، حيث أن هذه الأشياء ستؤدي إلى تلف الطبقة غير اللاصقة.
- تأكد أن الأطفال الصغار لا يستطيعون الوصول إلى الجهاز. سيصبح الجهاز وأجزاءه المختلفة ساخناً أثناء الاستخدام.
- امسك الأواني من المقابض فقط.
- قم بتنظيف الجهاز بعناية بعد الاستخدام (راجع "الصيانة والتنظيف").
- توجد طبقة غير لاصقة على الأواني ولوحة الشواء المتوفر مع هذا الجهاز تستند إلى PTFE. عند تسخين هذه الطبقة قد تنبعث بعض الغازات التي لا تعتبر ضارة نهائياً للأفراد. ولكن، وجد أن الجهاز العصبي للطيور حساساً تماماً لهذه الغازات ولهذا السبب لا يجب استخدام هذا الجهاز بالقرب من الطيور (على سبيل المثال، الطيور الاستوائية مثل الببغاء).
-

البيئة

تخلص من مواد التغليف مثل البلاستيك والصناديق في حاويات النفايات المناسبة.

يجب التأكد من إمكانية إعادة استخدام الجهاز إذا كنت ترغب في التخلص منه وهو لا يزال في حالة جيدة أو إذا كان في حاجة إلى إصلاح صغير.

عندما يصل الجهاز إلى نهاية ملاءمته للعمل، يجب التخلص منه بأسلوب مناسب، وذلك للتأكد من إعادة استخدام الجهاز (أو أجزاء منه). لا تتخلص من الجهاز في مكان غير منظم ولكن قم بتسليمه إلى المتجر أو اتركه في نقطة تجميع معروفة. اتصل بالبلدية للحصول على معلومات حول أنظمة الاستقبال والتجميع الموجودة في منطقتك.

تلميحات حول الطهي

- رش حجر الشوي بالقليل من الملح قبل بدء الشوي.
- قم بتقطيع اللحم إلى شرائح رفيعة. سيقلل هذا الأمر من وقت الطهي.

الوصفة الأساسية للتحمير:
لمقدار يكفي أربعة أشخاص:
٨ وحدات بطاطس متساوية الحجم
برطمان من البصل الصغير
برطمان من الخيار المخلل
٢٠٠ جرام من اللحم المجفف (Bündnerfleisch)
٢٠٠ جرام من اللحم النيء المدخن
فلفل. يفضل فلفل طازج مطحون أثناء الطهي
٦٠٠ جرام من الجبن البقري

لا تقم بتقشير البطاطس، ولكن قم بكشطها بعناية وطهيها.
قم بتقطيع البطاطس وضعها على الشواية للاحتفاظ بها دافئة. ضع عدد من شرائح البطاطس في أحد الأواني وغطها بشرائح قليلة من الجبن.
قم برش الفلفل على الجبن وضعها في الأواني على صينية أسفل الشواية. اترك الجبن ليذوب.
قم بإضافة البصل والخيار المخلل لتحضير الوجبة الشهية.